

## COUSCOUS DE POULET



- 2 à 3 poulets en morceaux
- 1,5 Kg oignons
- 1,2 kg. de couscous
- 1 bâton de cannelle
- 1 pincée de safran
- 100g. de raisins secs
- 100g amandes émondées
- 100g. de sésame doré
- Ras el hamout, cannelle en poudre
- 1 boîte de concentré de tomates
- 1 c. à soupe de purée de piment

Faire revenir les oignons hachés.

Ajouter poulet, 1 bâton de cannelle, sel, poivre, safran. Couvrir d'eau à mi-hauteur.

Quand c'est cuit, ajouter :

les raisins secs trempés au préalable dans l'eau tiède, les amandes émondées grillées à l'huile, le sésame grillé au four, 1c. à c. de ras el hamout, 1c.àc. de cannelle en poudre.

Faire une sauce épicée avec jus de cuisson, concentré de tomates et 1 boîte de purée de piment.

Faire cuire la semoule à la vapeur et servir ensemble.