Couscous végétarien

Plat | 4 portions | Prép. 10 min. | Cuiss. 25 min. | Total 35 min.

Encore meilleur le lendemain !

Ingrédients

- **250g** couscous fin
- **150g** pois chiches
- **4** carotte
- **2** courgette
- **4** navet
- **1 branche** céleri
- **1** Bouillon cube
- **1** oignon jaune
- **1 poignée** raisins secs
- **3 càc** ras el hanout
- **30g** beurre
- sel

Préparation

1. Couper les légumes en gros morceaux.
2. Faire revenir les légumes (sauf les raisins secs et les pois chiches) dans une grande casserole avec de l'huile d'olive, saler et ajouter le ras el hanout.
3. Couvrir d'eau à hauteur, ajouter le bouillon cube et porter 20 min à frémissements.
4. Ajouter les pois chiches égouttés et poursuivre la cuisson 5 min.Plus ça mijote longtemps et plus ce sera goûtu.
5. Pour la semoule : mettre 1,5 fois son volume d'eau à bouillir.Verser l'eau chaude sur la semoule et laisser reposer en couvrant d'un torchon.Dès que l'eau a été bue, ajouter le beurre et les raisins secs.

Tags

végétarien | healthy | épicé | oriental | économique