

1

La veille, mettez les pois chiches à tremper. Le jour même, faites fondre 60 g de beurre dans le bas d'un couscoussier. Faites-y revenir les viandes pendant 10 min puis retirez-les. Pelez et hachez les oignons et l'ail. Épluchez et coupez les carottes et les navets en morceaux. Effilez et ciselez le céleri. Lavez et hachez le persil. Lavez et coupez les courgettes en tronçons.

2

Remplacez la viande par les oignons, faites-les fondre 10 min sur feu doux puis ajoutez les pois chiches égouttés, la tomate concassée, l'ail et le céleri. Faites fondre 10 min. Remettez les morceaux de viande, mouillez avec 1,5 litre d'eau, ajoutez du sel, du poivre, le ras-el-hanout. Couvrez et laissez frémir 1 h sur feu doux.

3

Pendant ce temps, versez la semoule dans un plat, recouvrez-la avec 25 cl d'eau froide salée, mélangez et laissez reposer 30 min en brassant de temps en temps. Ajoutez les navets et les carottes à la viande, puis le persil. Faites cuire 20 min, puis ajoutez les courgettes et prolongez la cuisson 20 min.

4

Après l'ajout des carottes, mettez la semoule dans le panier du couscoussier, posez-le sur la marmite. Laissez-la cuire 15 min, reversez dans le plat, arrosez d'1 verre d'eau froide. Travaillez à la main et laissez reposer 10 min. Refaites cuire 10 min sur la marmite, laissez reposer 10 min, puis réchauffez-la. Incorporez le reste de beurre et mélangez.

5

Disposez la semoule, les légumes et les viandes dans un grand plat. Parsemez de coriandre ciselée. Présentez le bouillon à part et accompagnez de harissa diluée dans un peu de bouillon.