

Couscous fermier



Pour quatre personnes

- Un beau jarret de bœuf
- Un jambonneau de porc frais
- Une poignée de pois chiches secs
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 2 panais
- 3 carottes
- 1 poivron rouge
- 1 gros oignon
- 4 gousses d'ail
- 1 gros piment vert pas trop piquant
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de raz el hanout
- 1 cuillère à café de coriandre en poudre
- 1/2 cuillère à café de curcuma

La veille, mettre les pois chiches à tremper dans de l'eau froide.

Dans une grosse marmite, mettre le jambonneau de porc et porter à ébullition. Laisser cuire au moins deux heures à feu moyen.

Dans une marmite haute, faire revenir l'oignon émincé avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Lorsque l'oignon commence à être fondant, ajouter le poivron coupé en lamelles. Laisser cuire une dizaine de minutes, puis ajouter les épices en poudre. Mélanger, puis ajouter le morceau de jarret de bœuf et faire dorer. Recouvrir d'eau, ajouter le piment entier, couvrir puis laisser cuire une petite heure à feu doux.

Le jour J.

Egoutter les pois chiches et commencer la cuisson dans un gros volume d'eau. En théorie, il faudrait les faire cuire uniquement avec le reste des ingrédients mais les pois chiches mettent des heures à cuire et si on faisait ça, on aurait de la bouillie insipide avant que les pois chiches soient cuits.

Dégraissier le bouillon dans lequel a cuit le jarret et remettre à cuire à feu doux en ajoutant une cuillère à café de sel et le concentré de tomates.

Sortir le jambonneau de son bouillon de cuisson, enlever la couenne et tout le gras puis mettre le jambonneau dans la marmite avec le bœuf.

Eplucher les panais, les carottes, les couper en gros tronçons et les ajouter au bouillon, ajouter les pois chiches et laisser cuire encore une bonne heure.

Servir avec du couscous et déguster bien chaud