

Couscous rapide aux merguez

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 merguez
- 500g de légumes pour couscous surgelés
- 1 oignon émincé
- 300 g de semoule à couscous grain moyen
- 20g de beurre
- 1 càs de raisins secs
- 1 cuillère à soupe de Raz el hanout
- 1 cœur Maggi de bouillon Légumes
- 1/4 d'eau
- 2 càs de concentré de tomates
- Huile d'olive
- Sel et poivre



Préparation

- Dans une poêle avec une noisette de beurre, faire dorer les merguez
- Chauffer 20g de beurre dans une grande casserole, y faire fondre l'oignon émincé
- Placer les légumes pour couscous surgelés dans la casserole, les raisins secs, saupoudrer avec le raz el hanout
- Saler très légèrement et poivrer
- Dans 1/4 d'eau chaude, mélanger 1 cœur de bouillon de légumes, le concentré de tomates et verser sur les légumes
- Couvrir et laisser cuire pendant 15 minutes à feu moyen.
- Disposer les merguez au milieu des légumes et faire chauffer environ à feu doux
- Préparer la semoule : étaler la semoule dans un saladier, utiliser le bouillon de cuisson des légumes, bouillant, pour faire gonfler la semoule. Compter un volume identique de bouillon au volume de semoule.
- Egrainer à la fourchette en fin de cuisson dans un saladier, ajouter un filet d'huile d'olive.
- Servir la semoule avec les légumes du couscous et les merguez.