

Couscous rapide :



Faire bouillir de l'eau avec du sel et un peu d'huile, verser l'eau bouillante dans un grand saladier.

- Mettre autant de semoule couscous que d'eau.
- Remuer en laissant gonfler.
- Verser petit à petit cette préparation dans un poêle, ajouter 2 ou 3 noix de beurre et faire sécher la semoule en la détachant à la fourchette, la verser dans un récipient.
- une fois sèche et détachée, la couvrir et la laisser reposer.

Faire chauffer la préparation légumes et jus pour couscous, en y ajoutant des boules de viandes (mouton ou bœuf) et autres viandes cuites.

Dresser l'assiette avec la semoule réchauffée au micro ondes et en arrosant du jus de légumes, et morceaux de viandes.