

# Couscous à l'agneau et aux sept légumes

Par [Ferme Les Péchés Moutons](#)

Pour 8 personnes

## Ingrédients

---

1,5 kg d'agneau du Québec, avec l'os (petit gigot, jarrets, cubes ou tranches d'épaule)

1lb d'oignons, coupés en deux

1 lb de chou, en quartiers

6 c. à table de beurre

½ lb d'aubergines, coupées en deux

1 lb de carottes, épluchées

½ lb de petits navets, coupés en deux

½ lb de courge, épluchée

½ lb de tomates

2 tasses de pois chiches cuits

1 bouquet de coriandre fraîche

8 saucisses merguez

8 saucisses douces (tomates & basilic et/ou orange & romarin)

Épices moulues A

3 c. à soupe de paprika espagnol

1 c. à thé de poivre

1 piment fort

Épices entières B

2 c. à thé de cannelle

1 pincée de safran

Épices de finition C

½ c. à thé de ras el hanout moulu

## Préparation

---

Placer l'agneau, le chou et un des oignons, haché, dans une grande casserole avec le beurre, les épices moulues A, 8 tasses d'eau et du sel.

Porter à ébullition à couvert.

Ajouter la cannelle des épices entières B. Écraser grossièrement le safran dans une petite tasse ou un mortier et verser un peu de bouillon de cuisson chaud dessus.

Laisser infuser 3 min puis verser dans la casserole.

Laisser mijoter 60 min à couvert.

Ajouter les oignons restants, les carottes, les navets et les aubergines. Cuire 20 min de plus.

Ajouter la courge, les tomates, les pois chiches et la coriandre et laisser mijoter 15 min de plus.

Mélanger les épices de finition C, avec une demi-tasse de bouillon de cuisson.

Verser dans la casserole et laisser cuire 5 min de plus.

Servir avec du couscous chaud et avec vos saucisses que vous aurez fait griller sur le barbecue.

Accompagner d'un confit d'oignons aux raisins secs, parfumé à la cannelle.