

## Le couscous de Maman

Faites revenir les oignons dans un peu d'huile d'olives avec la viande d'agneau et le bœuf.

Pendant ce temps épluchez et coupez les légumes : poivrons, courgettes, carottes, tomates, navets. Ajoutez-les, puis un concentré de tomates.

Surtout ne pas oubliez les épices : paprika doux, ras el hanout, piment de Cayenne.

Laissez mijotez une à deux heures. Faites cuire les merguez dans une poêle à part.

Ajoutez les pois chiches aux légumes avant de finir la cuisson.

Servez avec de la semoule préparée juste avant.

Bonne dégustation !

Abigaëlle