

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Couscous aux Oignons Confits

Le 1^{er} novembre 2008

1

Un vrai régal !

C'est certainement l'un de mes préférés et celui que je maîtrise le mieux.

Il a remplacé le gigot d'agneau à Pâques !

Et le plaisir débute bien avant de passer à table. Tout au long de la préparation les épices vont embaumer toute votre cuisine.

Votre panier pour 6 personnes :

1 épaule d'agneau
1 kg de couscous fin
1 kg d'oignon (voir plus si affinité)
6 œufs durs
2 cuillères à soupe d'eau fleur d'oranger
1 cuillère à soupe de smen (beurre clarifié)
1 cuillère à soupe de sucre roux
Huile neutre
3 Bâtons de cannelle
5 brins de safran
1/2 cuillère à café de gingembre (idéalement frais)
4 clous de girofle
100 grammes de raisin de Corinthe
100 grammes de raisin de Smyrne
1 bouquet de coriandre fraîche
1 bouquet de persil plat frais
200 grammes d'amandes émondées
Sel
Poivre



Plusieurs heures avant le début de la préparation, mettre l'épaule à confire au four tout doucement. N'oubliez pas oublier de la retourner souvent et de la nourrir avec le jus de cuisson.

Une heure avant le repas, commencez à préparer la semoule dans le haut de votre couscoussier, en roulant la graine toutes les 10 minutes environ, après avoir ajouté du beurre, et avant de la remettre à gonfler mouillée à l'eau froide.

Pendant ce temps dans la partie basse du couscoussier, faites fondre les oignons dans un verre d'eau avec l'ensemble des épices. Faites les cuire une 1/2 heure.

Laissez gonfler les raisins une dizaine de minutes dans de l'eau tiède avec une cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger.

Ajoutez aux oignons, 1 louche de bouillon de légumes, le smen, le sucre, la fleur d'oranger, la coriandre et le persil grossièrement hachés et faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient complètement confits. Rectifier éventuellement l'assaisonnement.

Ajoutez les raisins et laissez dorer jusqu'à évaporation complète de l'eau.

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

Pendant ce temps, faites frire les amandes émondées dans de l'huile, en faisant attention de les retirer avant qu'elles n'aient leur jolie couleur dorée car même hors du feu leur chaleur va continuer leur torréfaction. A la sortie du bain, ne vous étonnez pas qu'elles soient molles. En refroidissant elles retrouveront tout leur croquant.

Concassez-les plus ou moins finement selon vos goûts.

Formez une couronne avec la semoule, placez la viande en son centre. Disposer les oignons, les raisins, et les œufs durs coupés en deux.

Parsemez d'amandes concassées.

2



Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*