

Recette du couscous au beurre d'Algérie

Ingrédients

- 250 grammes de semoule moyenne
- 250 grammes de couscous fin
- 3 cuillérées à soupe d'huile de tournesol
- 1 cuillère à café de sel
- 4 verres d'eau à moutarde
- 250 grammes de raisins secs
- 500 grammes de fèves congelées
- Sucre en poudre
- Eau de fleur d'oranger optionnelle tout le monde n'aime pas.
- 1 litre de l'ben (petit lait) ou comme on dit en Bretagne lait ribot
- Beurre doux
- Cerneaux de noix



Préparation

1. Trempez les raisins secs dans l'eau chaude, égouttez et réservez.
2. Cuire les fèves sans décongélation préalable et réservez.
3. Prenez un plat traditionnel en bois le "Keskes" (Merci Marlène pour le nom que j'avais oublié). Photo ci-dessus.
4. Y verser 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol pour bien huiler le plat. Ensuite, y verser la semoule moyenne, le couscous fin, le sel et 2 cuillérées à soupe d'huile.
5. Mélangez à la main. Puis arrosez d'eau à l'aide de votre paume pour éviter de détremper. Ensuite, mélangez à la main en tournant dans le sens horaire (sens des aiguilles d'une montre) avec une seule main. Puis aérez la semoule en vous servant de vos deux mains. Evitez de rouler la semoule entre vos deux mains vous feriez des grumeaux... A part si vous êtes tombé dans la marmite étant petit ou dans le "keskes" devrais-je dire.
6. Laissez s'hydrater pendant 5 minutes.
7. Puis versez le mélange semoule + couscous dans le haut du couscoussier préalablement humidifié et faites évaporer 20 minutes sans couvrir. Ajoutez un peu de citron dans l'eau de la partie basse du couscoussier évite l'oxydation... (Merci Madame Google).
8. Versez la semoule dans le "keskes" et arrosez de quelques poignées d'eau. Laissez refroidir puis aérez la graine.
9. Renouvelez les étapes 7 et 8 une 2^{ème} fois et 3^{ème} fois 10 minutes seulement.
10. Ajoutez le beurre et servez bien chaud, les convives ajouteront les raisins secs, le sucre en poudre, les fèves etc...
11. A boire avec un verre de l'ben. Jean-Marc en verse aussi sur le couscous dans son assiette.

חג שבועות שמח