

Le couscous de ma grand-mère

Tout le monde a une recette de couscous de sa grand-mère, mais le mien est vraiment très différent. Bien sûr, la graine, tout le monde connaît. La différence avec les recettes traditionnelles, c'est la garniture qui comprend des légumes, un boyau de « hasbane », une viande en sauce dite « chtetra », des « boulettes ». Ah ! Bien sûr, il faut du temps pour préparer tout ça, mais nos grand-mères n'en manquaient pas.

Pour la graine, je prends du couscous fin, je verse un filet d'huile et un demi-verre d'eau et je le « roule » avant de lui faire prendre 2 vapeurs dans le couscoussier (15 à 20 mn).

Pour les légumes : carottes, courgettes, navets, potiron et cardons (à éplucher soigneusement en retirant les fils des tiges comme pour les cotes de bettes), sans oublier les pois chiches.

La « hasbane » : c'est une sorte de saucisson à base soit de tripes, soit de bœuf, soit d'un mélange des deux hachés (800 g. environ), avec 3 gousses d'ail haché, du persil haché, des feuilles de menthe hachées, une poignée de riz, un œuf, une pincée de 4 épices, , du sel et du poivre. Le tout bien malaxé.

Et il faut un boyau 50 cm que l'on retourne, que l'on gratte sur une planche sous la fontaine et que l'on coute sur un côté. Ensuite, on souffle dedans pour le gonfler, on le farcit avec la préparation de viande que l'on tasse en lui donnant la forme d'un saucisson avant de coudre l'ouverture. On le fait cuire dans le bouillon avec les légumes.

Autant vous dire que je l'achète tout préparé dans certaines boucheries cachet.

Les boulettes : on mélange environ 300 g. de viande hachée (pour 10 boulettes), de l'oignon et du persil hachés, une biscotte, un œuf, du sel, du poivre et une pincée de 4 épices. On malaxe le tout et l'on forme les boulettes que l'on va faire cuire dans le bouillon avec les légumes.

La « chtetra », c'est une sauce très gouteuse à base d'ail et tomate écrasés (enlever la peau des tomates) et surtout de poivre rouge (paprika).

On aura fait cuire dans le faitout avec les légumes du bœuf (500 g. de gallinette ou de paleron, morceaux gélatineux) coupé en gros morceaux. Après une demi-heure de cuisson des légumes, on enlève la viande, les boulettes et la hasbane et on continue à les faire cuire en les couvrant de bouillon dans une cocotte (30 mn à la cocotte-minute).

On fait revenir l'ail et la tomate dans l'huile, on ajoute une cuiller à café de poivre rouge. On coupe la viande en petits morceaux, on les met dans le faitout avec une louche ou deux de bouillon. On laisse mijoter pas trop réduit.

On sert les 3 viandes séparément, la hasbane coupée en tranches comme du saucisson.

Anne Marie Machtou