## Couscous d'Agneau

## Ingrédients :

- 3 souris d'agneau
- 100g de pois chiches cuits
- 300g de carottes
- 11 de bouillon de volaille
- 500g de tomates pelées
- 250g d'oignons émincés
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillerée à dessert de cumin
- 1 grenade
- 1 botte de persil plat ou de coriandre
- quelques pincées de piment d'espelette
- sel, poivre

## Préparation de la recette :

Faites chauffer la cocotte. Faites revenir les souris de chaque côté.

Ajoutez les oignons émincés ainsi que la gousse d'ail épluchée et hachée. Faites dorer quelques minutes.

Ajoutez les tomates, le cumin, le piment, le persil ou la coriandre effeuillée. Salez, poivrez, couvrez d'eau et laissez mijoter deux heures environ.

Pendant ce temps, épluchez les carottes et coupez-les en petits tronçons.

Faites chauffer le bouillon de volaille à petits bouillons et cuire les légumes pendant 20 minutes.

Ajoutez les pois chiches après les avoir égouttés.

Rectifiez l'assaisonnement.

Ajoutez les graines de grenade quelques minutes avant la fin de la cuisson.

Servez chaud.