



## Couscous au gibier (sanglier et chevreuil)

### Ingrédients pour six personnes:

- 1 kg de couscous roulé
- 800 g d'oignons
- 5 cl d'huile d'olive
- 200 g de lard fumé
- 500 g d'épaule de sanglier
- 500 g de cuissot de chevreuil
- 250 g de carottes
- 250 g de navets
- 6 cuillères à soupe de paprika doux
- 1 piment
- 100 g de beurre
- Sel, poivre

### Préparation des ingrédients :

Pelez et émincez finement les oignons. Coupez le lard fumé en lardons. Coupez les viandes en gros cubes. Epluchez les carottes et les navets.

### Préparation du couscous de gibier :

Faites revenir oignons et lardons dans la marmite du couscoussier, avec de l'huile, sans que les oignons prennent couleur. Sortez-les de l'huile, et mettez la viande à la place. Faites saisir les morceaux de viande, puis ajoutez le paprika. Attention à ne pas le faire griller, ce qui donnerait mauvais goût au plat!

Ajoutez les oignons, les carottes et les navets. Versez de l'eau, qui doit largement recouvrir la viande et les légumes. Portez à ébullition, puis faites cuire à feu doux tout le temps de la préparation du couscous.

Déposez le couscous dans un couscoussier, et faites-le cuire 15 minutes à la vapeur.

Versez le couscous dans un plat, et séparez les grains avec une fourchette. Arrosez-le d'un bol d'eau froide salée, en mélangeant bien pour imprégner les grains.

Remettez le couscous dans le couscoussier, et faites cuire de nouveau à la vapeur pendant 15 minutes, puis versez dans un plat et répétez l'opération précédente. Faites cuire à la vapeur une dernière fois 15 minutes.

Versez le couscous dans un plat, mettez au centre un morceau de beurre, laissez fondre.

Disposez dessus les légumes et les viandes. Versez le bouillon dans un récipient et servez à part.