**Légumes marinés et couscous**

 **Légumes marinés pour couscous**
marinade : (une demi-heure)

- 2 c à c de paprika doux
- 1/2 c à c de paprika fort- 2 c à c de cumin
- 1/2 c à c de coriandre en poudre
- 1 1/2 c à c de sel- 1 citron confit - des olives
- 3 gousses d'ail écrasée
- 2 c à c de tomate concentrée 3 c à s d'huile d'olive
 - 1 tomate coupée en dé 1/2 aubergine coupée en dé
 - 3 carottes en rondelles- 1/2 poivrons coupé en lamelle
 - 1/2 botte de coriandre frais

**Couscous végétarien**

2 gros oignons jaunes

3 branches de [céleri](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-celeris-rave-et-branche-_219-ingredient.html)

1 [poivron rouge](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-poivron-_132-ingredient.html)

3 grosses [carottes](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-carotte-_28-ingredient.html)

3 [navets](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-navet-_37-ingredient.html)

2 [pommes de terre](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-pomme-de-terre-_441-ingredient.html) moyennes

1 [aubergine](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-aubergine-_331-ingredient.html)

3 courgettes moyennes

1 petite boîte de tomates pelées

1 petite boîte de [pois chiches](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-pois-chiche-_445-ingredient.html)

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de [coriandre](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-coriandre-_298-ingredient.html) fraîche

2 cuillères à soupe de [ras-el-hanout](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-ras-el-hanout-_326-ingredient.html)

2 cuillères à café de paprika

1 cuillère à café de [cumin](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-cumin-_260-ingredient.html)

4 [pistils de safran](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-safran-_917-ingredient.html)

3 cuillères à soupe d'huile d'olive Du [sel marin](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-sel-_454-ingredient.html)

**Couscous aux légumes pour 6 personnes**

**1 kg de semoule roulé**

**300 g de pois chiches**

**3 bulbes de fenouil**

**6 grosses carottes ou 12 petites**

**1 oignon**

**2 gousses d’ail**

**50 g de pignons de pin**

**50 g d’amandes**

**½ bouquet de persil**

**½ bouquet de coriandre**

**½ c à café de cumin**

**1 branche de thym**

**1 feuille de laurier**

**½ c à café de poivre du moulin**

**Sel fin**

**2 c à s d’huile d’olive**

**100 g de beurre**