



## Couscous de wapiti aux épices

tunisiennes (recette de la Fédération des grands gibiers du Québec)

500 g (1 lb) **wapiti en cubes**  
30 g (2 c. à table) beurre (voir note)  
200 g (3/4 de tasse) pois chiches cuits égouttés  
100 g (1/2 tasse) carotte  
250 g (1 tasse) courgettes zucchini  
100 g (1/2 tasse) rutabaga  
125 g (1/2 tasse) poivron doux vert  
125 g (1/2 tasse) poivron doux rouge  
100 g (1/2 tasse) céleri  
375 g (1 tasse et 1/2) tomates en quartiers  
175 g (2/3 de tasse) oignons perlé  
50 g (1/4 de tasse) raisins secs  
3 gousses d'ail  
25 g (2 c. à table) sel  
5 g (1 c. à thé) Ras-el-hanout  
500 ml (2 tasses) fond blanc\*  
Au goût - Sauce harissa

1. ) Faire saisir les **cubes de wapiti** au four à « Broil ». **Note** : Vous pouvez aussi sauter les cubes au beurre.
2. ) Placer tous les ingrédients dans un fait-tout et porter à ébullition.
3. ) Couvrir et laisser cuire très doucement à 275°F, de 2 \_ heures à 3 heures.
4. ) Vérifier l'assaisonnement à mi-cuisson, corriger au besoin.
5. ) Servir sur semoule de blé à la ciboulette.

\*Fond blanc : bouillon de volaille ou d'agneau.

**Accompagnements** : Semoule de blé à la ciboulette.

Merci et bon appétit!

Josée Toupin et Alain Demontigny

