

## Couscous

---

(D'après la recette  
de M<sup>me</sup> Giovanni)

Après avoir mouillé le couscous, le laisser  
2 ou 3h. pour lui permettre de gonfler

Après la 1<sup>ère</sup> cuisson (quelques minutes)  
passer le couscous sous l'eau froide  
jusqu'à ce que l'eau traverse le couscous.  
Le laisser gonfler 2 ou 3h.  
Le saler après la 2<sup>ème</sup> cuisson.

---

On peut faire 2 cuissons la veille.