



**voTRE couscous !  
un couscous exquis**

# le Couscous Ricee

Maison fondée à **BLIDA** en 1853

Usine à **ALBI (Tarn)** Téléphone : **54-08-68**

R. C. ALBI N° 63 B 6

## Recette de Couscous

1 KG POUR 6 A 8 PERSONNES

Préparer un bon couscous demande deux opérations culinaires :

1° La préparation du grain.

2° Celle du bouillon avec viande et légumes.

### LE MATERIEL

Pour la cuisson du grain, on peut utiliser le récipient spécial appelé « couscoussier », ou, à défaut, une passoire s'adaptant à un faitout rempli à moitié d'eau en ébullition. (On enroulera alors un linge humide à la jonction des deux ustensiles pour éviter les pertes de vapeur.)



### 1° LA PREPARATION DU GRAIN

Verser le couscous en grain dans une casserole ; le noyer d'eau ; égoutter presque immédiatement dans une passoire ; étendre le grain pour le laisser sécher, et le frotter de temps en temps entre les mains pour réduire les grumeaux. Lorsque le grain ne colle plus, le dresser dans la passoire et le faire cuire sur le faitout rempli à moitié d'eau, qui bout. Lorsque la vapeur s'échappe au-dessus du couscous, laisser cuire encore cinq minutes.

L'étendre à nouveau et l'asperger abondamment d'eau salée ; faire sécher comme la première fois avant de remettre à cuire à la vapeur, une seconde fois. (On peut, auparavant, frotter le grain avec quelques gouttes d'huile.)

Le couscous est parfaitement cuit lorsqu'il tremble au moindre choc contre la passoire.

Il vous reste, avant de le servir, à ajouter 125 g de beurre coupé en languettes dont vous assurerez la parfaite répartition autour de chaque grain, par frottement entre les mains.

### 2° LE BOUILLON

Il se prépare avec du mouton ou du poulet (ou les deux à la fois) coupé en morceaux :

a) Faire revenir la viande ; la retirer dès qu'elle est dorée.

b) Faire revenir un gros oignon émincé, y adjoindre un peu de poivre rouge doux, une ou deux tomates (facultatif).

c) Dans un faitout (ou une cocotte-minute), rassembler viande et légumes revenus, en ajoutant 1 litre d'eau par 500 g de viande ; porter à ébullition et ajouter navets (une livre par kilogram de couscous), carottes, sans oublier les pois-chiches (250 g) trempés la veille. On peut ajouter, suivant la saison, fonds d'artichauts, pois et surtout courgettes, mais mettre ceux-ci beaucoup plus tard, la cuisson en étant rapide.

**Particularités.** — Les pois-chiches doivent être mis à tremper LA VEILLE. Ils seront blanchis à part, et la première eau sera jetée.

**Sauce ardente.** — Dans la valeur d'une tasse de bouillon, ajouter cinq à six piments de Cayenne ; faire bouillir deux à trois minutes. Cette sauce sera ajoutée, individuellement, en très faible quantité, par les amateurs de mets épicés.

### COMMENT SERVIR

Le couscous peut être présenté sur un grand plat :

- autour duquel on dresse la viande et les légumes ;
- ou bien le grain est servi séparément.

Le bouillon est présenté à part et chacun mouille le grain à sa convenance.

**Le tout doit être servi très chaud.**

### NOTES

— Le couscous peut être préparé sans viande.

Il est, dans ce cas, moins savoureux, mais il constitue alors un bon aliment pour les végétariens et pour les personnes assujetties à certains régimes.

— Simplement cuit à la vapeur d'eau et légèrement beurré, il accompagne aussi toutes sortes de rôtis pour lesquels il représente une excellente garniture.

— Le couscous moyen remplace avantageusement les pâtes à potage. Faites-en l'essai...

— Le couscous peut être aussi utilisé à la confection d'excellents entremets.

**COMMUNIQUEZ CETTE RECETTE A VOS AMIS...**

**VOUS LEUR FEREZ PLAISIR**