

Cuisson du couscous classique

🕒 prep. 0m · 🍳 cuisson 5m

🌾 gluten

Technique de base pour cuire le couscous à l'eau bouillante, à volumes égaux, sans couscoussier.

Maghreb

INGRÉDIENTS

□ eau	240 ml	□ couscous	180 g
-------	--------	------------	-------

PRÉPARATION

1. Dans une petite casserole, porter l'eau à ébullition.
2. Retirer du feu, ajouter du *couscous*, couvrir et laisser reposer 5 minutes.
3. Aérer les grains avec une fourchette.