



## Couscous Aux Aubergines

Patlıcanlı Kuskus



- 1 paquet de couscous (500 gr.)
- 2 aubergines
- 2 gros poivrons rouge
- 1 oignon haché
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 5 tasses de bouillon
- 1,5 cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à café de poivre noir

- # Épluchez les aubergines, laissez attendre dans l'eau salée pendant ½ heure. Coupez en petit morceaux.
- # Mettez de l'huile dans une casserole. Quand elle chauffe, rajoutez les oignons.
- # Quand les oignons deviennent transparent, rajoutez les poivrons coupé en carré, ainsi que les aubergines. Laissez cuire les aubergines jusqu'à qu'ils deviennent petit.
- # Rajoutez du bouillon de bœuf froid, du sel et du poivre noir. Laissez cuire jusqu'au point de bouillir.
- # Puis rajoutez le couscous, puis fermez la casserole. Mélangez 5 minutes plus tard. Laissez cuire pendant 3-5 minutes.
- # Rajoutez 1 tasse d'eau froide avant de retirer du feu. Mélangez.
- # Servez chaud.

**N-B;** Le couscous est généralement consommé en Afrique du Nord.