

## LE COUSCOUS DANS / À L'ŒUVRE

Saison	Types de couscous
Page 9	-Le couscous d'orge aux légumes de saison.
Page 20	-Il n'y aura pas de couscous vu le temps de sa préparation.
Page 70	-Sa vieille femme lui prépara un couscous n'wawsai sans viande qu'il avala, boulette après boulette, avec du petit lait parfumé au thym moulu.
Page 72	-Fais du couscous avec beaucoup de navets.
Page 73	-Le fumet du couscous aux jeunes pousses de navet était délicat.
Page 85	-Plus tard, on déjeuna d'un substantiel couscous aux tripes, puis on se congratula...
Page 92	-Je vais cuisiner. Qu'est-ce que tu voudrais ? -Un couscous aux navets, dit-il.
Page 101	-J'achèterais un couscoussier en aluminium... -Non ! Et non ! avait-elle dit. Mes ustensiles en terre cuite sont meilleurs. Ils donnent un autre goût que celui du métal aux mets...
Page 103	-Quand on eut apporté le réchaud à gaz, il l'essaya et dit : -Ce n'est bon que pour faire du thé. -Pas seulement, intervient le patron. On peut tout faire avec ça, même du couscous.

Bouchaïb préfère le couscous sans viande, avec les navets encore jeunes pousses. Khairedine rappelle la tradition gastronomique amazighe : le vrai couscous berbère était un couscous aux navets.