**Конкурс понимания устного текста**

**Transcription**

**Journaliste:** Aujourd’hui dans Bon appétit, j’accueille Karim Chehab, cuisinier et traiteur qui va nous parler de son couscous. Bonjour Karim!

**Karim Chehab:** Bonjour!

**Journaliste:** Alors, il existe beaucoup de recettes de couscous. Quel est le couscous que vous proposez à la vente à emporter?

**Karim Chehab:** En fait, je n’en propose pas un, mais trois. J’ai un couscous à la viande, avec du poulet, du bœuf ou du mouton. Je fais aussi un couscous de poisson, avec du saumon ou du colin et des crevettes. Et, pour les végétariens, j’en prépare un avec des œufs. Dans ces trois couscous, il y a de la semoule et des pois chiches, accompagnés de légumes.

**Journaliste:** Quels légumes?

**Karim Chehab:** Dans le couscous à la viande, je mets des oignons, des navets, des carottes et du céleri. Dans le couscous de poisson, je mets des courgettes et des poivrons. Et dans mon couscous végétarien, je mets tous ces légumes plus des aubergines et des amandes grillées.

**Journaliste:** Ah, vous ne mettez pas de raisins secs?

**Karim Chehab:** Si, j’en mets dans tous mes coucous. Ça donne un petit goût sucré.

**Journaliste:** Et comme épices?

**Karim Chehab:** J’utilise beaucoup de cumin, mais aussi du safran et de la coriandre. Et toujours une pincée de cannelle, de noix de muscade ou de gingembre.

**Journaliste:** Mmm... Ça donne faim! J’invite donc les auditeurs et auditrices à commander et déguster vos délicieux couscous!