DI-157

Semoule Épicée Curry-Paprika-Cumin

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- SEMOULE (COUSCOUS)	250g
- EAU	350 ml
- HUILE D'OLIVE	un peu
- BEURRE	
- CURRY	1 c à soupe
- PAPRIKA	1 c à soupe
- CUMIN EN POUDRE	1/4 c à soupe
- CUMIN EN GRAINS	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans une casserole avec couvercle, faites bouillir l'eau salée avec un peu d'huile.
- Lorsqu'elle bouille, versez la semoule crue dans l'eau bouillante et fermez le couvercle. Laissez la semoule « boire » l'eau quelques minutes.
- Déposez ensuite quelques noisettes de beurre sur la semoule. Fermez de nouveau le couvercle et laissez encore 2-3 minutes.
- Egrainez enfin la semoule avec une fourchette en ajoutant toutes les épices en poudre, sel et poivre.
- Servez la semoule épicée avec un peu de cumin en graine sur son sommet.