

Semoule au Bascilic



Pour 4 personne(s)

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------|----------------|
| - SUCRE SEMOULE | 200 ml |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - BEURRE | 2 noisettes |
| - BASILIC | un peu (séché) |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites bouillir de l'eau salée avec de l'huile.
- Hors du feu, versez la semoule dans l'eau bouillante et laissez gonfler à couvert.
- Egrainez alors la semoule à la fourchette avec 2 noisettes de beurre.
- Intégrez le basilic puis salez et poivrez.