

## *Semoule à la Coriandre*



*Pour 4 personne(s)*

*Temps de préparation: 15 minutes*

### **Ingrédients:**

- |                   |             |
|-------------------|-------------|
| - Sucre Semoule   | 200 ml      |
| - Huile d'Olive   |             |
| - Beurre          | 2 noisettes |
| - Coriandre Frais |             |
| - 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 la coriandre ciselée finement puis salez et poivrez.