

Semoule à la Coriandre



Pour 4 personne(s)

Temps de préparation: 15 minutes

Ingédients:

- 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 gonflez à couvert.
- Egrainez alors la semoule à la fourchette avec 2 noisettes de beurre.
- Intégrez la coriandre ciselée finement puis salez et poivrez.