Assida de semoule aux dattes et au miel

Une assida chaude, douce et réconfortante, à base de semoule, de dattes écrasées et de miel. Idéale en hiver, au petit-déjeuner ou en dessert.

4 personnes	5 min préparation	15 min cuisson	20 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 150 g de semoule fine
- 600 ml d'eau
- 1 pincée de sel
- 150 g de dattes dénoyautées
- 60 g de beurre
- 80 g de miel

Préparation

1. Mettre l'eau, le sel et les dattes dans le bol et mixer.
   20 sec / vitesse 8
2. Chauffer jusqu'à frémissement.
   5 min / 100°C / vitesse 2
3. Ajouter la semoule en pluie, en mélangeant.
   6 min / 100°C / vitesse 3
4. Verser dans un plat creux et former un puits au centre.
5. Remplir le puits de beurre fondu et de miel et servir immédiatement.

Le conseil de Tiha
Ajoute la semoule en filet fin pour éviter les grumeaux.

Conservation : À manger chaud, le jour même.