Halwa de semoule au safran

Une halwa de semoule dorée, parfumée au safran et à la cardamome, qui se prépare en quelques minutes au bol. Un dessert chaud et réconfortant.

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

Ingrédients

- 200 g de semoule moyenne
- 100 g de beurre
- 150 g de sucre
- 400 ml d'eau
- 1 pincée de safran
- 0,5 c. à café de cardamome moulue
- 30 g d'amandes effilées

Préparation

1. Mettre le beurre et la semoule dans le bol et griller en remuant.
   8 min / 100°C / vitesse 2
2. Ajouter le sucre, l'eau, le safran et la cardamome.
3. Cuire jusqu'à ce que la semoule absorbe tout le liquide.
   7 min / 100°C / vitesse 2
4. Verser dans un plat, lisser et laisser tiédir.
5. Décorer d'amandes effilées grillées et servir tiède ou froid.

Le conseil de Tiha
Remue bien la semoule pendant la torréfaction : c'est elle qui donne son goût de noisette.

Conservation : 4 jours au réfrigérateur.