Semoule parfumée à la cannelle, amandes et raisins

Une semoule moelleuse et légèrement sucrée relevée de cannelle, d'amandes grillées et de raisins secs. Elle se sert avec des brochettes ou de la volaille rôtie.

4 personnes	10 min préparation	10 min cuisson	20 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 250 g de semoule moyenne
- 300 ml d'eau
- 30 g de beurre
- 40 g d'amandes effilées
- 40 g de raisins secs
- 1 c. à café de cannelle
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Faire griller les amandes dans le bol avec 10 g de beurre.
   4 min / 100°C / vitesse 1
2. Réserver les amandes et verser l'eau, le sel et le reste du beurre dans le bol.
   4 min / 100°C / vitesse 1
3. Ajouter la semoule, les raisins et la cannelle, mélanger puis laisser gonfler 5 minutes avec le couvercle fermé.
   20 sec / vitesse 1 / sens inverse
4. Égrener à la fourchette en ajoutant un peu d'eau chaude si besoin.
5. Parsemer d'amandes grillées avant de servir.

Le conseil de Tiha
Fais gonfler les raisins 10 minutes dans de l'eau chaude avant de les ajouter, ils seront plus juteux.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.