



Riz

Couscous aux fruits secs



1h15 30 min 30 min 15 min 727

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le couscous

320 g **Semoule**
80 g **Amande(s)**
entière(s)
80 g **Raisins secs**
60 g **Beurre**
50 g **Pistaches**
4 c. à soupe **Miel liquide**
1 unité(s) entière(s) **Bâton
de cannelle**

Étape 1

Préparation du couscous aux fruits secs

- 1 Faire tremper la semoule dans un saladier avec de l'eau pendant 15 minutes.
- 2 Monder les amandes si elles ont encore leur peau.
- 3 Faire griller les amandes avec les pistaches dans une poêle.
- 4 Les fruits secs étant assez gras, il n'est pas utile d'ajouter de la matière grasse dans la poêle.
- 5 Mélanger la semoule, la cannelle et les raisins secs.
- 6 Déposer la semoule dans la passoire fine, disposer celle-ci au dessus d'une casserole remplie d'eau bouillante.
- 7 Faire cuire le couscous à la vapeur pendant une trentaine de minutes.
- 8 Dans une casserole sur feu doux, faire fondre le beurre avec le miel.
- 9 Verser la semoule dans un saladier. Ajouter le mélange beurre miel, les amandes et les pistaches.
- 10 Egrener à l'aide d'une fourchette.

Étape 2

Dressage

- 1 Servir le couscous dressé en pyramide dans un grand plat, décorer avec quelques fruits secs.