Riz

Couscous aux fruits secs

1h15	30 min	30 min	15 min	727
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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

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**

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