



Cuisine tunisienne

Semoule aux amandes

Ingrédients pour 8 personnes

1 litre de lait

200 grammes de semoule fine

100 grammes d'amandes

75 grammes de sucre en poudre

3 CS de fleur d'oranger

100 grammes de raisins sec trempés la veille

1 CC de cannelle en poudre

Quelques pistaches hachées

Sel

Préparation

Faites bouillir le lait, jetez en pluie la semoule et une pincée de sel.

Faites cuire pendant 10 minutes à feu doux en tournant avec une spatule de bois.

Ensuite ajouter les amandes, le sucre, l'eau de fleur d'oranger et les raisins secs trempés.

Amalgomez bien et servir frais saupoudré de cannelle et de pistaches hachées.

Cuisson 10 minutes