

# SEMOULE TOMATES SÉCHÉES & AMANDES GRILLÉES



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
-30 MIN.

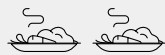


DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE  
CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



Pour 2 personnes

60 g bâtonnets d'amandes  
échalote  
matière grasse (au choix)  
140 g semoule (fine)  
60 g tomates confites  
120 g pois chiches  
coriandre et menthe fraîches  
sel, poivre 5 baies  
harissa ou sauce pimentée

Commencez par faire griller à sec les bâtonnets d'amandes dans une poêle. Attention, c'est un peu long au départ mais quand ça commence à griller, ça va très vite, donc ne vous éloignez pas trop de la cuisine, sinon ça risque de cramer 😊. Une fois dorés, transférez les bâtonnets dans un bol et réservez.

Dans la même poêle que précédemment, mettez un peu de matière grasse et faites revenir un peu d'échalote (à vous de voir si vous aimez quand il y en a beaucoup ou pas 😊).

Pendant ce temps, préparez les 140 g de semoule : versez-la dans un verre de cuisine pour avoir une idée du volume que ça représente. Une fois que l'échalote est bien dorée, versez la semoule dans la poêle, puis ajoutez 2 fois son volume en eau. Retirez du feu.

Ajoutez les pois chiches égouttés, les tomates séchées coupées en morceaux, et une pointe de harissa ou de sauce piquante.

Laissez gonfler quelques minutes jusqu'à complète absorption de l'eau.

Une fois que l'eau est complètement absorbée par la semoule, égrainez à la fourchette. Saupoudrez d'un peu de sel et poivre 5 baies du moulin. Mélangez bien. Parsemez le dessus d'un peu de coriandre fraîche ciselée et beaucoup de menthe. C'est prêt! 😊



## IDÉES D'ACCOMPAGNEMENTS

Poulet mariné, saucisses/merguez, grillades...

