



# SEMOULE DE COUSCOUS AUX EPICES



Préparation : 20'

Matériel : 1 saladier + sauteuse ou poêle

## Ingrédients pour 4/6 personnes :

- 250 g de semoule de couscous
- 1 cc de grains de cumin et/ou de moutarde
- 1 cc rase de curcuma
- 1 cs d'huile d'olive
- 40 cl d'eau
- sel, poivre
- **option** : 1 petit piment vert coupé en petits morceaux

## Préparation

- verser la semoule dans un saladier
- faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle, puis ajouter les grains de cumin et de moutarde, le curcuma et le piment
- ajouter l'eau et laisser bouillir
- ajouter l'eau bouillante sur la semoule et recouvrir le saladier d'un film alimentaire
- laisser reposer environ 10'
- égrener la semoule, c'est prêt !