



# SEMOULE DE COUSCOUS AUX FRUITS SECS



Préparation : 20'

Matériel : 1 saladier + sauteuse

## Ingrédients pour 4/6 personnes :

- 250 g de semoule de couscous
- 75 g de fruits secs (abricots secs, kiwis séchés, figues séchées, amandes...)
- 25 g de raisins
- 50 g de beurre

## Préparation

- réhydrater les fruits secs en les trempant dans de l'eau (20minutes environ)
- Mettez la semoule dans un saladier et couvrez avec de l'eau chaude juste à hauteur. Couvrez avec une assiette puis laissez tremper une quinzaine de minutes.
- une fois que la semoule a absorbé l'eau, grattez la semoule avec une fourchette pour l'égrener.
- Mettez le tout dans une poêle ou une sauteuse
- Incorporez à la semoule le beurre coupé en morceaux et mélangez. Ajoutez les fruits secs et faites revenir le tout sur feu doux.