

Thiakri ou Dégué (Sénégal, Mauritanie, Mali)

4 yaourts nature 	Du lait 	du sucre 	Semoule de couscous 
beurre 	Sucre vanillé 		

1. Verser la semoule dans un saladier
2. Faire bouillir l'eau dans la bouilloire.
3. Verser l'eau bouillante sur la semoule et couvrir d'une assiette
4. Ajouter du beurre, et remuer la semoule pour qu'elle ne colle pas
5. Pour préparer le sow (sorte de lait caillé), verser les yaourts dans un saladier.
6. Ajouter du lait pour donner une consistance un peu plus liquide.
7. Ajouter du sucre, du sucre vanillé pour bien sucrer le sow (la semoule n'est pas sucrée)
8. Mettre au frais.

Au moment de manger, verser un peu de semoule dans un bol et verser le sow dessus.