

Timbale de semoule aux saveurs orientales

Ingrédients :

6 carottes
1 pomme de terre
sel poivre
2 CC de cumin
1 verre de semoule
Ras el Hanout

Préparation de la purée :

Dans une casserole, faites cuire pomme de terre et carottes préalablement éplucher et couper en morceaux, égoutter vos légumes et mixez les, ajouter du beurre ajuster l'assaisonnement si nécessaire et réserver au chaud.

Préparation de la semoule

Verser le verre de semoule dans un saladier avec un peu de ras el hanout, faites bouillir de l'eau. verser ensuite l'eau bouillante sur la semoule, couvrir et laisser gonfler (saler si nécessaire)

Montage

A l'aide d'un cercle , procéder au montage une couche de semoule puis une couche de purée. Bien tasser .
J'avais servie avec des aiguillettes de poulet sauce orange et cumin (recette à venir)

