

## **Recette Tunisienne de la Semoule de Couscous**

- **Recette pour 15 personnes adapter les quantités selon le nombre de convives.**

- 1,5 Kg de semoule grains moyens par personne.
- Une cuillère à café de Paprika Doux.
- 50 gr beurre salé.
- 2x20 cl d'eau salé.
- 10cl Huile neutre (Tournesol, Colza, autres)

- 1- Mettre la semoule dans un Grand plat.
- 2- Arroser une première fois la semoule avec 20cl d'eau bouillante salée.
- 3- Remuer et laisser reposer 5 minutes puis égrainer la semoule.
- 4- Arroser une seconde fois la semoule avec 20cl d'eau bouillante sans sel.
- 5- Arroser d'huile et saupoudrer de Paprika, bien mélanger et laisser reposer 5 minutes puis égrainer avec les doigts.
- 6- Disposer la semoule dans le panier à trous du couscoussier, ou vous aurez préalablement mis de l'eau à bouillir, disposer le panier sur le faitout et laisser cuir avec un couvercle pendant une bonne demi-heure en remuant de temps à autre.
- 7- Remettre la semoule dans le grand plat et introduire le beurre en petit morceaux tout en égrainant avec les doigts.

**Bon Appétit.**