

alimentarium



**Prendre le large en
cuisinant**

Prendre le large en cuisinant

Couscous sucré de mon placard

Recette pour 6 personnes



Ingrédients

6 pommes ou poires

600 ml de lait

90 g de sucre (1)

300 g de semoule
de couscous

60 g de raisins secs

120 g de noix de cajou

60 g de sucre (2)

3 g de vanille

Réalisation

Pour tout faire dans une seule casserole:

1. Rôtir les noix dans la casserole.
2. Couper les pommes en petits cubes.
3. Faire le caramel avec le sucre (1).
4. À la bonne couleur, ajouter les pommes et laisser cuire avec un couvercle pendant 3 minutes.
5. Réserver dans un bol.
6. Mettre le lait dans la casserole avec le sucre (2) et la vanille.
7. A ébullition, ajouter la semoule de couscous et laissez gonfler avec le couvercle.
8. Dresser dans une coupe ou une tasse.

Bon appétit !

Ivan Seris