Préparation semoule fine

Service : 1 personnes
Source : Essai-erreur dans la cuisine de Tjiho

Ingrédients

- 1 verre pas tout à fait plein de semoule fine
- 1 verre d'eau
- Du beurre

Préparation

1. Faire bouillir l'eau dans une bouilloir
2. Faire fondre un petit bout de beurre au fond d'une casserole, à feu doux
3. Ajouter la semoule fine dans la casserole
4. En allant chercher la bouilloire, prendre une fourchette
5. Verser l'eau sur la semoule
6. Remuer un bon peu avec la fourchette pour que la semoule ne colle pas
7. Mettre un petit morceau de beurre en continuant à remuer
8. Repeter l'étape 7 jusqu'a ce que la semoule n'ai plus l'air trop collante

---

Révision #3
Créé 2020-12-18 21:20:47 UTC par tjiho
Mis à jour 2021-08-29 15:51:09 UTC par tjiho