

Recette la Mamouniyé



INGRÉDIENTS

- 4 tasses d'eau
- 2 tasses de sucre (blanc ou roux)
- 1 tasse de semoule moyenne
- Un peu de beurre
- Pour la garniture, au choix : ricotta, pignons de pin, amandes effilées

PRÉPARATION

1 Dans une casserole, verser l'eau et le sucre et réchauffer à feu

moyen, jusqu'à ébullition.

2 Entre-temps, faire fondre le beurre dans une poêle antiadhésive, ajouter la semoule et faire revenir quelques minutes (très peu) jusqu'à ce que la semoule prenne une couleur dorée.

3 Verser lentement la semoule dorée et beurrée dans l'eau bouillante en remuant avec une

cuillère en bois pour que le mélange reste onctueux et homogène, sans grumeaux. Éteindre le feu. La maimounyeh devrait apparaître.

4 Verser dans des bols ou des assiettes creuses, saupoudrer de cannelle moulue, garnir éventuellement : d'une cuillère de ricotta, de pignons de pin ou d'amandes effilées torréfiées...

Recette la Mamouniyé



INGRÉDIENTS

- 4 tasses d'eau
- 2 tasses de sucre (blanc ou roux)
- 1 tasse de semoule moyenne
- Un peu de beurre
- Pour la garniture, au choix : ricotta, pignons de pin, amandes effilées

PRÉPARATION

1 Dans une casserole, verser l'eau et le sucre et réchauffer à feu

moyen, jusqu'à ébullition.

2 Entre-temps, faire fondre le beurre dans une poêle antiadhésive, ajouter la semoule et faire revenir quelques minutes (très peu) jusqu'à ce que la semoule prenne une couleur dorée.

3 Verser lentement la semoule dorée et beurrée dans l'eau bouillante en remuant avec une

cuillère en bois pour que le mélange reste onctueux et homogène, sans grumeaux. Éteindre le feu. La maimounyeh devrait apparaître.

4 Verser dans des bols ou des assiettes creuses, saupoudrer de cannelle moulue, garnir éventuellement : d'une cuillère de ricotta, de pignons de pin ou d'amandes effilées torréfiées...