

Halva semoule

Ingrédients pour 4 personnes

100 g de semoule de blé fine
20 g de beurre clarifié
½ L de lait entier
100 g de sucre
Safran

Pistaches et amandes concassées
Coco râpée
Amandes effilées pour la décoration

Faire griller la semoule à sec dans une poêle anti adhésive.

Dès que la semoule brunit, la sortir de la poêle.

Dans une casserole, faire fondre le beurre puis ajouter la semoule et la cardamome.

Dès que la semoule émet un parfum, verser le lait avec le safran puis cuire à feu doux.

Quand ça commence à épaissir (ajouter de l'eau si elle est trop épaisse), ajouter les amandes concassées.

Lorsque la consistance est plus compacte, verser dans le récipient de service et ajouter les pistaches et le coco.

A déguster tiède de préférence.