

## *Semoule*

Faire bouillir de l'eau.

Dans un saladier, verser de la semoule avec un peu d'huile d'olive. Le volume de semoule doublera avec l'eau.

Verser de l'eau bouillante sur la semoule, jusqu'à ce qu'elle soit recouverte d'1/2 cm d'eau. Saler. Couvrir.

Après 1 minute, remuer la semoule avec une fourchette. Couvrir à nouveau.

Remuer encore après une minute.

Laisser reposer 5 minutes, remuer et servir