



Ma tamina

Ingrédients :

- 2 mesures de semoule moyenne (200 g)
- 1 mesure de beurre (100 g)
- 1 mesure de miel (100 g)
- des amandes émondées grillées ou des amandes effilées pour le décor
- cannelle moulue

Préparation :

Faire griller la semoule dans une poêle à feu doux. La semoule doit dorer tout doucement et rester blonde. En aucun cas, vous ne devez la rendre brune car le miel va aussi colorer votre tamina. Remuer la semoule à l'aide d'une spatule en bois et décrivez des cercles.



Entre temps, faire fondre le beurre et le miel dans une casserole.



Quand celui-ci est fondu totalement, ajouter la semoule en pluie et continuer de tourner. Laisser cuire pendant 5 min.

Mettre la semoule dans une assiette plate.

Décorer avec des traits de cannelle moulue ainsi que des amandes effilées ou amandes émondées grillées.

Astuce : pour déguster votre tamina, passez- la au micro-ondes pendant quelques secondes avant de la déguster, elle n'en sera que meilleure !