

## Semoule aux fruits secs

---

*Ingrédients (pour 6 personnes) :*

- 300 g de semoule,
- 1 gros oignon,
- 100 g de fruits confits (raisins, abricots, figues, dates, etc.),
- 50 g d'amandes effilées,
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- cannelle, sel.

*Préparation : 15 min. Cuisson : 15 min.*

Mettre les fruits confits à reposer dans de l'eau chaude (ou du thé) avec de la cannelle.

Faire griller à sec les amandes effilées dans une poêle anti-adhésive. Réserver.

Émincer finement l'oignon et le faire confire à feu doux dans l'huile d'olive. En fin de cuisson, ajouter les fruits secs et leur marinade.

Faire chauffer la semoule dans une sauteuse anti-adhésive jusqu'à ce qu'elle commence à prendre couleur. Hors du feu, ajouter 1 volume d'eau par volume de semoule, et laisser gonfler. Remettre à feu très doux, en séparant les grains à l'aide d'une spatule de bois.

Combiner les différents éléments, saler et servir aussitôt.