

TAMINA

Ingrédients :

- 150g de semoule de blé fine
- 100g de beurre fondu
- 150g de miel
- cannelle en poudre

Préparation :

- Dorer la semoule dans une poêle, réserver.
- Fondre le beurre avec le miel.
- Ajouter la semoule.
- Cuire à feu doux jusqu'à ce que le mélange s'agrège en blocs tout en restant souple.
- Verser dans un plat creux.
- Dessiner un motif avec la cannelle.