

Recette de la seffa marocaine

Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de cheveux d'ange

4 cuil à soupe d'huile

100g de raisins secs

20g de beurre

du sucre glace et de la cannelle moulue.

Des amandes concassées et grillées ou effilées et légèrement grillées

Recette :

Faire bouillir 1,5 l d'eau dans la marmite du couscoussier

mettre les cheveux d'ange dans un grand plat et arroser les avec de l'huile, mélanger et mettre les cheveux d'ange huilés dans le panier du couscous qu'on place ensuite sur la marmite en ébullition.

couvrir et laisser cuire 20 minutes.

Retirer le panier verser les cheveux d'ange dans le grand plat, verser un petit verre d'eau froide salée dessus (environ 12cl), mélanger à l'aide d'une fourchette et remettre les cheveux d'ange dans le panier du couscous puis placer à nouveau le panier sur la marmite en ébullition et laisser cuire à la vapeur pendant 20 minutes.

Retirer le panier encore une fois et verser les cheveux d'ange dans un grand plat, verser un petit verre d'eau, mélanger à l'aide d'une fourchette, ajouter les raisins secs bien lavés, mélanger le tout et remettre pour la troisième fois à cuire dans la panier du couscoussier au dessus de la marmite en ébullition:

Couvrir et laisser cuire 20 minutes.

A la fin de la cuisson, verser les cheveux d'ange dans un grand plat, ajouter le beurre et mélanger à l'aide d'une fourchette, ajouter ensuite 1 cuillère de sucre glace, 1 cuillère de cannelle et dresser les cheveux d'ange en dôme dans le plat de présentation.

Décorer avec du sucre glace, de la cannelle et des amandes concassées ou effilées et grillées.

Servir aussitôt.

Source : <http://www.recetteshanane.com/article-37156522.html>