

Semoule aux raisins déshydratée



🍴 1 portions · ⌚ prep. 5m

🌾 gluten 🧴 sulfites

Une semoule sucrée-salée aux raisins secs déshydratée. Prêt en quelques minutes avec de l'eau chaude.

Maghreb

INGRÉDIENTS

<input type="checkbox"/> semoule	80 g
<input type="checkbox"/> raisins secs	20 g
<input type="checkbox"/> bouillon de légumes en poudre	3 g
<input type="checkbox"/> poireau en poudre	3 g
<input type="checkbox"/> eau bouillante	400 ml

PRÉPARATION

– Préparation –

1. Mélanger la *semoule*, les *raisins secs*, le *bouillon de légumes en poudre* et le *poireau en poudre*.
2. Emballer dans un sac sous vide et sceller.

– Utilisation –

3. Ajouter *eau* et attendre 8 min en mélangeant de temps en temps.

dehydrated experimental