

## SEMOULE RAISIN



### INGREDIENTS

300ml de semoule  
30ml d'huile  
300ml d'eau  
Sel  
50ml de Raisin

### TUPPERWARE

101 Microgourmet

### LA RECETTE

Verser la semoule dans l'insert avec l'huile, l'eau et le sel.  
Ajouter les raisins  
Remplissez le réservoir de 400 ml d'eau  
Refermer le tout et faite cuire 12min à 800w  
Sortir le 101 et égrener la semoule  
Refaites cuire 10min

C'est prêt

