

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

