

Semoule moelleuse aux crevettes et safran

Entrée



Pour 2 personnes

Préparation : 15 min

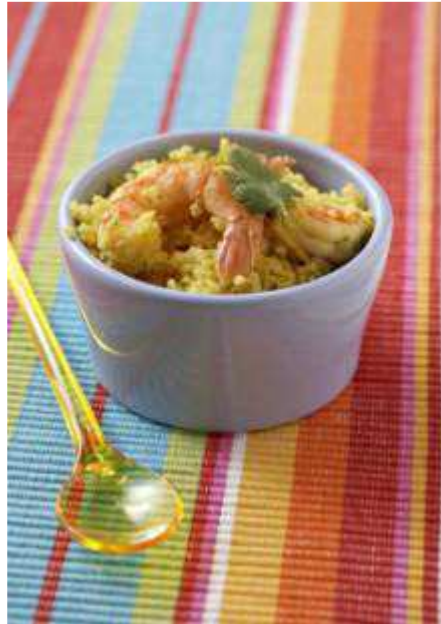
Cuisson : 10 min

Coût : € € €



Ingrédients

- 100 g de semoule
- 100 g de lait végétal
- 17 cl de bouillon de légumes
- 1 dose de safran
- 1 échalote
- Coriandre
- 8 crevettes crues
- Sel, poivre



Préparation

1. Hachez l'échalote et faites-la revenir dans une sauteuse huilée.
2. Ajoutez les [crevettes](#), faites colorer puis réservez-les.
3. Versez la [semoule](#) en pluie sur le bouillon de légume bouillant.
4. Mélangez jusqu'à épaississement, puis versez progressivement le lait.
5. Ajoutez les [épices](#) et aromates, les crevettes cuites.
6. Servez chaud, si nécessaire rallongé avec un peu de lait encore pour une texture souple de la semoule.