

Poelée de semoule à la tomate et petits pois

Difficulté : Facile

Préparation : 5 min / Cuisson : 15 min env.

Ingédients pour 4 personnes :

1 oignon

1 cuil à café d'ail semoule

2 cuil à soupe d'huile d'olive

1 grande tasse (mug) de semoule

1 boite de tomate pelées

1 poignée de petits pois surgelés

1 cube de bouillon de légumes

Préparation :

Epluchez et émincez finement l'oignon

Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon dans l'huile avec l'ail.

Ajoutez la semoule et remuer pour qu'elle soit bien enrobé d'huile.

Versez une tasse d'eau bouillante et le cube de bouillon émiellé, mélangez.

Ajoutez les tomates coupées grossièrement et leur jus ainsi que les petits pois.

Salez, poivrez.

Laissez mijoter le temps que la semoule soit cuite.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!