



# SEMOULE À LA FLEUR D'ORANGER

## Matériel utilisé

- 4 bacs GN 1/1 X 100 avec couvercles
- 1 sauteuse
- 1 rondau

Temps de préparation	: 45mn
Temps de cuisson	: 5mn
Nombre de couverts	: 100
Poids par personne	: 150g
Calories	: 450 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Semoule moyenne	10 kg	→ Dans une sauteuse (non allumée), verser la semoule, puis l'huile.
Beurre	1 kg	→ Mélanger à l'aide d'une spatule.
Fleur d'oranger	2/3 cl	→ Dans un rondau, porter à ébullition le fond blanc, le beurre et le sel (cannelle suivant recette).
Cannelle	QS	
Huile	1/2 l	→ Hydrater en versant le fond bouillant directement sur la semoule. Remuer.
Sel	100 g	
Fond blanc de volaille (3/4 du volume de la semoule)		→ Couvrir pour faire gonfler la semoule (5 minutes environ).
<b>ou</b>		→ Egrainer la semoule à l'aide d'une araignée.
Eau (3/4 du volume de la semoule)		→ Réserver au chaud à + 63° C.
		<b>NB</b> Pour un tajine, on peut saupoudrer la semoule, au moment de servir, d'un mélange fait de cannelle, de sucre glace et d'amandes effilées légèrement colorées.

T A R N



LE DÉPARTEMENT

