

## **☞ Galette de semoule aux épices et raisins de Corinthe, frite ☞**

### **☞ INGREDIENTS ☞**

- 100 g de graine de couscous moyen
- 1 œuf entier
- 1 poignée de raisins de Corinthe
- safran, curry, 4 épices
- sel, poivre
- huile d'olives
- eau

Mélanger la graine avec les raisins de Corinthe, les épices, le sel, le poivre et l'huile d'olives  
Couvrir d'eau bouillante à hauteur.

Quand la semoule est froide, bien mélanger avec l'œuf entier battu.

Former des galettes avec les mains et frire dans de l'huile d'arachide.

Essorer sur un papier absorbant.