

Semoule de couscous sans couscoussier.

De l'italien *semola* lui-même issu du latin *simila*, « fleur de farine » la semoule est un produit de meunerie, obtenu par mouture grossière de grains humidifiés de céréales (en particulier de blé dur), de tamisages et de sassage. La semoule est le produit intermédiaire entre le grain et la farine.

L'origine du couscous est souvent attribuée, par les historiens, au peuple berbère (groupe ethnique autochtone d'Afrique du Nord). D'ailleurs, le plus vieux couscoussier au monde, datant du XIe siècle, a été découvert en Kabylie (région d'Algérie peuplée de Berbères) où l'on cultivait déjà le blé.

Il aurait plus précisément été inventé dans le Maghreb occidental et central (Maroc et Algérie actuels) d'où il s'est diffusé vers la péninsule Ibérique (Al-Andalus), au Maghreb oriental (Tunisie actuelle) et probablement en Sicile, qui fut musulmane entre le IXe et le XIe siècle.

Les berbères, premiers habitants de cette région, seraient donc les inventeurs de la technique de la cuisson à la vapeur de la semoule de blé et d'orge, qui donne le plat de couscous.

Pour 2 personnes :

- 150 g de semoule (moyenne)
- 200 ml d'eau
- 1/2 cuillère à café de sel fin
- 15 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de bonne huile d'olive

Quantité d'eau :

- Pour 250 g de semoule : 350 ml d'eau
- Pour 400 g de semoule : 700 ml d'eau.



Voilà la semoule que je préfère tant en préparation qu'en gout final. Il faut aussi utiliser de la très bonne huile d'olive.

Préparation :

Versez la semoule dans un saladier. Ajoutez l'huile d'olive et mélangez.

Faites bouillir l'eau salée et versez sur la semoule.

Ne mélangez surtout pas, couvrez d'un torchon humide et laissez gonfler 5 minutes.

Égrenez ensuite à la main ou avec une fourchette.

Ajoutez ensuite le beurre et mélangez à nouveau avec votre fourchette pour bien égrener.

C'est prêt !

Vous pouvez si vous aimez ajouter quelques épices dans l'eau pour la parfumer et/ou incorporer à votre semoule cuite des raisins secs préalablement gonflés dans du thé.