

## Soupe à la semoule « SDER »

Découvrez cette soupe traditionnelle tunisienne économique et ultra rapide à préparer.

Ingrédients pour 4 personnes

2 cuil à soupe de concentré de tomate

3 cuil à soupe de semoule de blé (grosse)

1 filet d'huile de maïs ou d'olive

2 cuil à soupe de câpres (salés)

1 cuil à café d'harissa berbère (ou de l'ail pressé)

1 cuil à café de carvi en poudre

1 pincée de menthe sèche pour la décoration

Du sel

Préparation :

Délayez dans un bol d'eau le concentré de tomate, le carvi et la harissa (ou l'ail).

Faites chauffer l'huile 1 minute dans une casserole.

Ajoutez-y le mélange à la tomate et portez à ébullition.

Ajoutez 1 litre d'eau et remettez à ébullition.

Laissez cuire 5 minutes.

Ajoutez la semoule et mélangez pour éviter la formation de grumeaux.

Ajoutez de l'eau si nécessaire. Faites cuire encore 10 minutes.

Décorez avec une pincée de menthe sèche et servez avec des câpres.

Verdict : j'ai vraiment apprécié cette soupe ! A refaire !