

Seffa aux cheveux d'ange

Ingrédients :

500 g de cheveux d'ange

4 c. à soupe d'huile

100g de raisins secs

25g de beurre

du sucre glace et de la cannelle moulue.

Des amandes concassées et grillées ou des amandes effilées et légèrement dorées

Etapes :

Commencer par remplir à moitié la base de couscoussier et le mettre sur le feu pour ébullition.

Verser le paquet de vermicelle dans un grand plat puis l'arroser avec le4 cuillère à soupe d'huile de table. Mélanger délicatement avec les doigts afin d'huiler toute la vermicelle (ça évite que les vermicelles collent entre elles au moment de la cuisson)

Placer les cheveux d'ange huilés dans le panier du couscoussier pour remettre sur la base du couscoussier, couvrir et laisser cuire 20 minutes (la vapeur doit traverser la vermicelle)

Verser le panier de vermicelle dans un grand plat, essayez d'étaler la vermicelle à l'aide d'une fourchette puis arroser de 12 cl d'eau froide salée. Mélanger délicatement toujours pour éviter de casser vermicelle en essayant toujours de les séparer (voir la vidéo).

Remettre la vermicelle dans le panier du couscoussier et laisser cuire encore 20 minutes.

Replacer la vermicelle dans le grand plat, procéder de la même façon pour séparer la vermicelle à l'aide d'une fourchette et arrosant d'eau froide non salée cette fois.

Ajouter les raisins secs préalablement lavés, mélanger.

Remettre le tout dans le panier et laisser cuire 20 minutes encore.

Au bout de cette troisième cuisson, les cheveux d'ange sont normalement tendre, si vous trouvez que ça nécessite encore de cuire, refaite la même chose et remettez à cuire,(mais faites attention à ne pas trop les cuire)

Verser la vermicelle dans le grand plat, y ajouter le beurre, la cannelle en poudre, le sucre glace selon le goût, mélanger délicatement et servez immédiatement.

Présentez Seffa en forme de dôme au fond du plat, la décorer d'amandes concassées, cannelle et sucre glace.

Régalez-vous ;)

