

# FICHE DE RECETTE

## Halva à la semoule Damien Poncelet du Zelf.cooking

Les desserts, collations et en-cas maison sains et gourmands

Type de recette	En-cas
Nombre de portions	30
Temps de préparation	25
Temps de cuisson	5
Temps de refroidissement	20
Coût matières total (HT) :	3,00 €
Coefficient multiplicateur :	30
Prix / Portion (HT) :	0,1000 €

### INGREDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
Semoule blé fine	g	200		
Sucre (S2)	g	150		
Beurre	g	100		
Eau	ml	500		
Sachet de sucre vanillé	pièce	1		
Pincée sel		1		
Décoration : Coco poudre				
Décoration : noisette en poudre				
Décoration : pistache en poudre				
Décoration : copeaux de chocolat				
<b>TOTAL</b>				

### DESCRIPTION DE LA RECETTE

1. Faire fondre le beurre dans une poêle assez profonde. S'arrêter dès que le beurre commence à grésiller.
2. Ajouter la semoule sans arrêter de mélanger.
3. Ajouter le sucre, le sel et le sucre vanillé.
4. Une fois le mélange bien homogène, ajouter l'eau sans arrêter de mélanger. La pâte va très rapidement épaissir, rassembler la pâte sur la poêle chaude pour sécher la pâte et la rendre bien épaisse. Laisser refroidir
5. Former des petites boules de 4 cm de diamètre et rouler les dans la poudre de Coco ou autres décorations.

Remarques :

- Peu sucré
- Rapide
- Varié
- Ingrédients bon marché

