

# Semoule aux fruits



4 personnes



15 minutes  
+ 5 minutes  
de cuisson



## Ingrédients

Jus de pommes - 125ml

Couscous - 75g

Poire - 1

Yaourt nature - 250g

Sirop d'agave - 10g

Selon la saison : Pommes, kiwi,  
poires, cerises, fraises, pêches...

## Déroulé de la recette

Réserver 25 ml de jus de pommes dans un bol.

Verser 100ml de jus de pommes dans une petite casserole et le porter à ébullition. Retirer du feu et verser le jus sur le couscous. Couvrir et laisser gonfler 5 minutes. Egrainer les grains de couscous à la fourchette. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Eplucher et couper la poire en petites dés. La déposer dans un bol avec les 25ml de jus pommes réservés et bien mélanger. Ajouter le couscous refroidi, le yaourt, le sirop d'agave et mélanger.

Dressage : répartir la crème dans des ramequins. Garnir des fruits frais que vous aimez.

## Notes

N'hésitez pas à décliner cette recette avec d'autres fruits selon la saison.