

**Semoule de couscous cuite au Thermomix**

[Une image contenant texte, intérieur, cuisinière

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/01/semoule-de-couscous-cuite-au-thermomix-p1090850.jpg-r-copy.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands  
- 500 g de semoule de couscous (moyenne pour moi)**  
**- 5 g de sel**  
**- 40 g d'huile d'olive**  
**- 600 g (300 + 200 + 100) d'eau tiède**  
**- 50 g de beurre**

**Le Thermomix et son Varoma**

.  
Mettre la semoule dans un grand plat creux et y mélanger 5 g de sel.  
Ajouter l'huile d'olive et bien mélanger en frottant pour bien enrober chaque  grain jusqu'à ce que la semoule devienne brillante.  
Verser petit à petit **300 g d'eau tiède** tout en mélangeant.  
Lorsque toute l'eau est absorbée, laisser reposer une **quinzaine de minutes**.  
Vous pouvez voir que les grains commencent à gonfler.  
Verser 1,5 litre d'eau chaude dans le [](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/03/bol-du-thermomix-mixingbowl.png).  
Positionner le couvercle sans le [](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/3051/12/thermomix-gobelet-measuring_cup.png-r.jpgr_.jpg).  
Étaler la semoule dans le varoma et faire un creux au milieu pour laisser échapper la vapeur.

**Première cuisson :**  
Placer le varoma sur le couvercle et programmer **20 min/varoma/[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/01/thermomix-mijotage-soft.png)**.  
À la fin du temps verser la semoule dans le grand plat.  
Mélanger à la fourchette pour séparer les grains et ajouter progressivement **200 g d'eau tiède**.  
Lorsque l'eau est absorbée, laisser reposer **5 minutes**.  
  
**Deuxième cuisson :**  
Étaler la semoule dans le varoma avec le trou au centre.  
Placer le varoma sur le couvercle.  
Programmer **15 min/varoma/[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/01/thermomix-mijotage-soft.png)**.  
À la fin du temps verser la semoule dans le grand plat.  
Mélanger à la fourchette pour séparer les grains et ajouter progressivement **100 g d'eau tiède**.  
Lorsque l'eau est absorbée, laisser reposer **5 minutes**.  
**Troisième cuisson :**  
Étaler la semoule dans le varoma avec le trou au centre.  
Placer le varoma sur le couvercle.  
Programmer **15 min/varoma/[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/01/thermomix-mijotage-soft.png)**.  
À la fin du temps verser la semoule dans le grand plat.  
Incorporer 50 g de beurre en parcelles (ou d'huile d'olive) dans la semoule très chaude.  
Mélanger pour bien imprégner tous les grains.  
La semoule est prête. Elle peut maintenant servir de base au couscous ou accompagner une viande ou un poisson ou tout simplement une poêlée de légumes.