Migas

Plat | 2 portions | Cuiss. 15 min. | Total 15 min.

Plat traditionnel pied noir, la recette familiale de mamie Hélène.

Ingrédients

- **2 verres** couscous fin
- **3 gousses** ail
- **2 filets** cabillaud
- chorizo
- Huile de tournesol

Préparation

1. Faire cuire dans un généreux fond d’huile le cabillaud et 2 beaux morceaux de chorizo avec 3 gousses d’ail écrasées avec la paume de la main (on peut remplacer le chorizo par de la soubressade ou de longanisse, c’est meilleur mais plus difficile à trouver).Ajouter 1 poignée de semoule fine et 1 verre d’eau par personne, un peu de sel et laisser bouillir.
2. Lorsque ça boue, recouvrir entièrement de semoule tout juste à hauteur de l’eau (sinon ce sera sec)Tourner en coupant avec la cuillère en bois (un peu comme pour une brouillade)La semoule va faire des petites boules un peu doré, lorsque l’eau est entièrement bue servir et déguster chaud.

Tags

traditionnel | rapide | facile | méditerranéen | express | cuisson à la poêle