

SEFFA (VERMICELLE)



- **Faites cuire les cheveux d'ange (vermicelle très fin) à la vapeur avec un peu d'huile neutre ou de beurre (2 à 3 passages pour qu'ils restent légers et non collants).**
- **Ajoutez du beurre fondu chaud et mélangez bien pour les rendre moelleux.**
- **Dressez en beau dôme sur un grand plat.**
- **Garnissez généreusement avec : raisins secs, amandes grillées concassées (ou effilées), sucre glace et cannelle en poudre.**