

Gâteau à la semoule

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min

Quantité : 8 personnes

Ingédients

- 150 g de semoule fine
- 80 g de sucre
- 1L de lait (végétal!)
- 80 g de raisins secs
- 1 cl de rhum
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour le caramel :

- 120 g de sucre

Préparation

Laisser tremper les raisins secs dans de l'eau chaude.

Laisser le sucre caraméliser dans une poêle.

Répartir le caramel dans le moule.

Préchauffer le four à 180°C

Faire chauffer le lait, le sucre et le sucre vanillé.

Ajouter la semoule fine et bien mélanger.

Ajouter le rhum.

Ajouter les raisins secs.

Faire cuire pendant 40 min dans un moule placé dans un plat rempli d'eau.

Laisser refroidir avant de démouler.

Catégorie : Gâteaux & Cakes

Samedi 13 juin 2020

mimmydou.fr