

Gâteau de semoule de Philippe Conticini



-Shopping : pour 8 personnes

- 110g de sucre semoule
- 150 g de sucre (200 pour moi + 40 g de glucose)
- 150 g de semoule fine
- 2 oeufs
- 800 g de lait
- 200g de crème liquide entière
- 3 gousses de vanille
- 100 g de raisins noirs (150 pour moi)
- 120 g de rhum
- 2 pincées de fleur de sel

-In process :

- La veille, faire bouillir le lait, la crème, le sucre et les gousses de vanille grattées et coupées en 2. Faire refroidir à température ambiante, puis mettre au frais.
- Mélanger le rhum et les raisins, garder au frais une nuit. Le lendemain, les égoutter (garder le rhum au frais pour une autre [recette](#)).

- Le lendemain, casser les œufs dans un bol et les battre.
- Préchauffer le four à 145°.
- Réaliser un caramel en 3 fois. On peut utiliser une spatule dès le départ. Quand il a une belle couleur, le laisser reposer quelques secondes, puis le verser rapidement dans des ramequins.
- Refaire chauffer la crème et le lait. Au premier bouillon, enlever les gousses, et verser la semoule en pluie, tout en mélangeant vivement avec une spatule ou une cuillère en bois.
- Ajouter les raisins égouttés et la fleur de sel, toujours en remuant.
- Faire chauffer sur feu doux pendant 6 à 7 min, sans cesser de mélanger. Le mélange doit épaissir un peu mais pas trop.
- Hors du feu, incorporer les œufs, sans cesser de tourner.
- Verser de suite dans les ramequins. Les mettre dans un plat à gratin et verser 1 à 2 cm d'eau froide.
- Recouvrir d'une feuille de papier aluminium, et enfourner pour 20 à 25 min.
- Garder au frais au moins 6 heures avant de démouler en passant d'abord la pointe d'un couteau (l'idéal étant 24 h, pour que le caramel « fonde »).

