



## Gâteau de semoule

Recette notée ★★★★★ 4.4/5 - proposée par Fée du fourneau



Dessert Végétarien Gâteau Gâteau de semoule

Personnes

4

Facile

Coût moyen

### Ingrédients

- 125 g de semoule
- 1 l de lait
- 100 g de sucre
- 3 oeufs
- 1 gousse de vanille
- Beurre

### Préparation

TEMPS TOTAL : 45 MIN



15 min

Cuisson : 30 min

- 1 Porter le lait à ébullition avec le sucre et 1 gousse de vanille fendue (ou autre parfum).
- 2 Jeter la semoule en pluie, mélanger à la cuillère en bois pendant 5 à 10 minutes à feu doux. Laisser gonfler un peu la semoule.
- 3 Hors du feu, incorporer les oeufs, bien mélanger. Verser la préparation dans un moule rectangulaire beurré.
- 4 Faire cuire au four à 180°C (thermostat 6) pendant 30 minutes.

#### + Note de l'auteur

On peut caraméliser le moule au préalable, et incorporer des fruits ou des pépites de chocolat dans la préparation.

#### 🔗 J'ajoute mon grain de sel

J'ajoute un commentaire que je serai seul à voir