

GATEAU DE SEMOULE RHUM RAISINS (cookéo)



Ingrédients :

- 150 g de semoule fine
- 100 g de raisins secs mélangés à 10 cl de rhum ambré
- 1 litre de lait demi-écrémé
- 100 g de sucre en poudre
- 1 c à s de sucre vanillé maison
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 5 c à s de caramel liquide

Préparation :

- insérer la cuve dans l'appareil et choisir le mode manuel / cuisson classique /dorer
- verser le lait et faire chauffer 5 à 6 minutes sans attendre la fin du préchauffage
- incorporer la semoule, le sucre, le sucre vanillé et faire chauffer 3 minutes en remuant
- arrêter la cuisson puis laisser tiédir en remuant
- séparer les blancs d'œufs des jaunes
- mettre les blancs dans le bol du thermomix
- ajouter la pincée de sel
- insérer le fouet
- puis régler 5 minutes à 37°C vitesse 3 sans le gobelet doseur
- verser le contenu de la cuve dans un saladier
- puis ajouter les jaunes et mélanger vivement
- incorporer délicatement les blancs en neige
- puis les raisins égouttés
- napper le moule de caramel
- verser ensuite la préparation
- filmer le moule
- laver la cuve puis verser 25 cl d'eau
- insérer la cuve dans l'appareil avec le panier et le moule
- régler l'appareil sur le mode manuel/sous pression
- fermer et verrouiller
- programmer la minuterie sur 15 minutes
- puis maintien au chaud pendant 10 minutes
- laisser refroidir avant de démouler

Vous pouvez retrouver cette recette dans le livre " les recettes inratables au robot cuiseur"

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2020

<http://thermominoux.over-blog.com>