

SEMOULE AU LAIT LÉGÈRE

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (7 pots de 210ml)

- 1L Lait écrémé
- 80g de Semoule fine dessert
- 2 CS d'extrait de vanille liquide
- 4 CS d'édulcorant

Recette réalisée au Thermomix, au MCC ou autres Robots culinaires :

- > Mettre tous les ingrédients dans le bol
- > Programmer 25 Min / 90°C / Vitesse 3

(la semoule peut être un peu liquide mais épaissit en refroidissant)

- > Verser dans des pots et laisser refroidir

Recette à la casserole :

- > Verser le lait dans une casserole pendant 5 Min
- > Une fois le lait chaud, verser la semoule, l'édulcorant et l'extrait de vanille
- > Chauffer en remuant régulièrement 20 Min

(la semoule peut être un peu liquide mais épaissit en refroidissant)

- > Verser dans des pots et laisser refroidir