

GÂTEAU DE SEMOULE

<https://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com/>

Ingrédients : (8 parts)

- 750g Lait écrémé
- 150g Semoule fine spécial dessert
- 75g Canderel ou Autres sucrants
- 1 pincée de Sel
- 1 CS Extrait de vanille
- 3 Oeufs
- 150g Crème légère semi-épaisse 4%
- Régilait Caramel au beurre salé (facultatif)

Recette :

- > Mélanger la semoule, le lait, le canderel, l'extrait de vanille et le sel
- > Cuire le mélange dans une casserole en mélangeant régulièrement comme une semoule au lait à feux doux 10min environ jusqu'à ce que le mélange épaississe
(Thermomix : 9 Min / 90°C / Vit 3)
- > Laisser refroidir 15 min
- > Une fois la préparation tiède, Ajouter les oeufs et la crème
- > Mélanger (Thermomix : 20 Sec / Vit 4)
- > Mettre la préparation dans un moule
- > Enfourner 35 Min à 180°C