

Gâteau de Semoule & Caramel

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 125g de semoule*
- 1l de lait*
- 100g de sucre*
- 3 œufs*
- 1 gousse de vanille*
- 40 à 50g de raisins secs*
- 150g de sucre pour faire un caramel à sec*



Ustensiles spécifiques : des ramequins qui vont au four ou un plat à soufflés par ex!

Réalisation :

- Porter le lait à ébullition avec le sucre, 1 gousse de vanille fendue en 2 (ou autre parfum) et les raisins secs.*
- Jeter la semoule en pluie, mélanger à la cuillère en bois pendant 5 à 10 min à feu très doux.*
- Laisser gonfler un peu la semoule.*
- Hors du feu, incorporer les œufs et bien mélanger. Laisser un peu refroidir.*
- Préchauffer le four à 180°C (th.6).*
- Pendant ce temps préparer un caramel à sec.*
- Quand il est prêt, verser dans le ou les moules choisis.*
- Verser la préparation de semoule dessus.*
- Faire cuire au four pendant 25-30 min si c'est un grand moule mais si vous le faites dans des moules individuels réduire à cuisson à 15-20 min.*
- Garder au frais avant dégustation.*

Bon appétit !!!!