

4 à 5 pers.

Tourner pour crème

Gâteau de semoule

1/2 l. de lait

70g de semoule ou de floraline

60g de sucre

2 œufs entiers

80g de raisins secs

Rhum

Beurre

Vanille

Mettre à tremper les raisins secs dans le rhum.

Beurrer un moule à flan.

Mettre le lait à bouillir avec la vanille. Quand le lait bout, verser la semoule et la laisser cuire, en remuant.

Battre les œufs.

Quand la semoule est cuite, hors du feu mélanger les œufs, le sucre, les raisins secs et le rhum qui reste.

du trempage des raisins.
Verser dans le moule beurré.
Mettre à cuire au bain-marie, dans
un four moyen (n°6) pendant
25 à 30 mn.
Laisser refroidir avant de démonter.

Crème à la semoule

1 l de lait - 125 g de sucre
80 g de semoule

Parfums : vanille, cannelle

Raisins secs trempés dans du rhum
ou de l'Armagnac

N.B. : Très bon même sans les
raisins secs.