



Recettes simples
et gourmandes

Facile

Faible

15 mn

15 mn

8h

GATEAU DE SEMOULE

INGRÉDIENTS

8 pers.



- 1 litre de lait
- 180 gr de semoule ultra fine
- 3 oeufs
- 110 gr sucre
- 100 gr de raisins secs
- 50 gr de beurre doux
- 130 gr sucre (*pour le caramel*)

PRÉPARATION

Réhydrater les raisins dans de l'eau tiède.

1 Dans une poêle, faire un caramel à sec avec les 130 gr de sucre. Laisser simplement le sucre fondre doucement et prendre une jolie couleur blonde. Lorsque le caramel est prêt verser dans le fond du moule à manquer et chemiser le fond du moule avec le caramel. Laisser totalement refroidir. Lorsqu'il est froid, beurrer les parois du moule (ou graisser à l'huile spéciale moules).

2 Pendant ce temps, faire chauffer le lait avec le beurre et le sucre restant. Lorsque le lait est chaud, verser la semoule en pluie et remuer énergiquement. Sur feu moyen laisser gonfler la semoule pour obtenir une préparation onctueuse. Lorsque la préparation est bien épaisse retirer du feu et laisser tiédir. Ajouter ensuite les œufs un à un en intégrant bien chaque œuf à la préparation avant de mettre le suivant. Ajouter la pincée de sel et les raisins égouttés.

Faire bouillir de l'eau et allumer le four à 180°C.

3 Verser la préparation dans le moule puis mettre au four, au bain-marie, pendant 45 mn environ en couvrant d'un aluminium.

Sortir du four et laisser complètement refroidir avant de démouler et de déguster.

Mes astuces :

*On peut ajouter un peu de rhum dans l'eau avec les raisins lors de leur réhydratation.
Dans le lait, on peut ajouter, si on le désire, de l'extract de vanille, ou même des épices (cannelle).
Le gâteau peut être plus ou moins fondant, cela dépend de la quantité de semoule. Selon votre goût, n'hésitez pas moduler la proportion.*

Bon appétit !