

Gâteau de semoule au caramel

INGREDIENTS : (**CLUB** : 1recette pour une personne)

- 125g de semoule fine
- Un litre de lait
- 170g de sucre
- 2 œufs
- Un sachet de sucre vanillé
- Sel
- Une poignée de raisins secs avec un peu de rhum
- ½ gousse de vanille

PREPARATION :

1. Portez à ébullition le lait avec le sucre vanillé et la pincée de sel. Versez alors la semoule, laissez frémir à feu doux pendant 10 minutes.
2. Retirez le lait du feu et ajoutez 70g de sucre en poudre et les œufs battus en omelette.
3. Préchauffez votre four à 180°C (TH6). Accommodez le caramel maison.
4. Faites chauffer le reste de sucre avec deux à trois cuillères à soupe d'eau. Le caramel va se dorer progressivement.
5. Versez le caramel au fond du moule, recouvrez avec la préparation à la semoule et enfournez le tout pendant 25 minutes.

