

GÂTEAU DE SEMOULE À L'ORANGE

Avril 2003 (Actualisé en janvier 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 2 oranges non traitées (Bio)
- ★ 120 g de semoule fine de blé pour gâteaux
- ★ 2 œufs
- ★ 50 cl de lait demi-écrémé
- ★ 130 g de sucre en poudre (50 + 80)
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (vanille naturelle)
- ★ 20 g de beurre
- ★ Une pincée de sel
- ★ Sucre glace

Ustensiles : Presse-agrumes, Moule à Manqué, 2 Casseroles, Jatte, Passoire, Fouet, Spatule

Préparation : 30 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 2,50 € (soit 0,42 € par personne)



Recette :

Beurrer un moule à manqué et le mettre au réfrigérateur. Laver les oranges, prélever les zestes avec un économe et les détailler en fins bâtonnets d'un millimètre de large. Presser les oranges et filtrer le jus.

Faire bouillir 20 cl d'eau, y jeter les zestes. A la reprise de l'ébullition, égoutter les zestes; renouveler l'opération une deuxième fois. Dans une casserole, mettre 50 g de sucre et 10 cl d'eau, porter à ébullition. Y jeter les zestes et sur feu doux, laisser évaporer le liquide. Disposer les zestes confits sur du papier sulfurisé et mettre au réfrigérateur.

Porter le lait à ébullition avec le sel et le sucre vanillé, y jeter la semoule en pluie tout en remuant. Laisser cuire 10 minutes à très légère ébullition, en ajoutant, si le mélange devient trop épais, jusqu'à 20 cl d'eau chaude par petites quantités. Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C) durant 10 minutes. Hors du feu, incorporer à la semoule 80 g de sucre, les œufs battus en omelette, la moitié des zestes et le jus d'orange.

Verser dans le moule, lisser la surface avec une spatule humide et faire cuire 30 minutes au four. Laisser tiédir 10 minutes et démouler sur un plat. Décorer de sucre glace et des zestes restants.

Boisson :

Un rosé de Tavel servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.