

GÂTEAU DE SEMOULE AUX RAISINS SECS

Août 2005 (Actualisé en mai 2020)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 125 g de semoule fine
- ★ 1 litre de lait 1/2 écrémé
- ★ 100 g de sucre en poudre
- ★ 34 morceaux de sucre N° 4
- ★ 2 œufs
- ★ 80 g de raisins secs blonds
- ★ 4 cuillères à soupe de rhum ambré
- ★ 2 sachets de sucre vanillé à l'extrait naturel

Ustensiles : 3 Casseroles, Bol, Moule à brioche, Fouet

Préparation : 5 mn

Macération : 30 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,00 € (soit 0,50 € par personne)



Recette :

Mettre le rhum dans une petite casserole, porter à frémissement, ajouter les raisins secs, couvrir et laisser macérer 30 minutes en remuant de temps en temps. Dans une grande casserole, porter à ébullition le lait avec le sucre vanillé et le sucre en poudre. Dans une petite casserole mettre 17 morceaux de sucre avec une cuillère à soupe d'eau et faire caraméliser à feu moyen sans trop de coloration. Verser dans le lait et bien mélanger. Verser la semoule en pluie dans le lait bouillant et cuire à feu très doux, en remuant régulièrement durant 8 minutes.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6) pendant 10 minutes. Dans un bol casser 2 œufs et les battre en omelette. Hors du feu, ajouter à la préparation à la semoule ainsi que les raisins et le rhum non absorbé et bien mélanger. Dans une petite casserole mettre le reste des morceaux de sucre avec une cuillère à soupe d'eau et faire caraméliser à feu moyen sans trop de coloration. Napper un moule à brioche avec le caramel, verser la préparation à la semoule et mettre au four chaud pour 20 minutes. Laisser refroidir et démouler sur un plat. Servir très frais.

Boisson :

Un Crémant d'Alsace blanc ou un Fronton rosé servi à 10°C. (*)

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