Riz, céréales et pain

Gâteau de semoule

50 min	20 min	15 min	15 min	229
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

- 70 g **Semoule**
- 50 g **Raisins secs**
- 110 g **Sucre semoule**
- 50 cl **Lait demi-écrémé**
- 4 cl **Eau**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 2 c. à soupe **Rhum**
- 40 g **Sucre(s) en morceaux**

Étape 1

Préparation du gâteau

1. Faire macérer les raisins secs dans le rhum, ils seront plus tendres et légèrement parfumés.
2. Préchauffer votre four à 230°C (Th.7-8).
3. Préparer le caramel en faisant chauffer à feu moyen le sucre en morceaux et l'eau. Lorsque le caramel prend une couleur acajou clair, le verser dans le moule à cake.
4. Dans une casserole, porter le lait à ébullition. Verser la semoule en pluie. A feu doux, remuer jusqu'à le mélange prenne une consistance épaisse. Retirer du feu.
5. Attention, il faut bien surveiller car la semoule ne doit pas attacher.
6. Battre l'oeuf en omelette et l'incorporer à la semoule. Ajouter le sucre, puis les raisins. Remuer vigoureusement pour bien mélanger le tout.

Étape 2

Cuisson du gâteau

1. Verser la préparation dans le moule et le placer dans un plat allant au four contenant de l'eau pour le faire cuire au bain-marie.

2 Enfourner pendant 15 minutes.

Étape 3

Dressage

1 Sortir le gâteau de semoule du four et le laisser refroidir avant de le démouler.