Crèmes

Layal loubnan ou les nuits du liban

4h15	15 min	0	4h	211
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 50 g **Semoule**
- 15 cl **Lait demi-écrémé**
- 20 g **Sucre semoule**
- 1 c. à soupe **Pignons de pin**
- 1 c. à soupe **Raisins secs**
- 10 cl **Sirop de sucre**

Étape 1

Préparation de la semoule

1. Faire griller les pignons quelques minutes dans une pôele sans matière grasse et réserver.
2. Mettre la semoule, le lait et le sucre dans une casserole et porter à ébullition.
3. Laisser épaissir sur feu doux quelques minutes en remuant constamment.
4. Ajouter la moitié des pignons grillés et les raisins secs.
5. Verser dans un moule, égaliser la surface et laisser refroidir avant de réfrigérer pendant au moins 4 heures.

Étape 2

Dressage

1. Démouler le dessert et le couper en parts carrées.
2. Parsemer avec les pignons et raisins restant puis arroser de sirop de sucre.