



Crèmes

Layal loubnan ou les nuits du liban



4h15

TEMPS TOTAL

15 min

PRÉPARATION

0

CUISON

4h

REPOS

211

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 poêle 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.