



Riz, céréales et pain

Gâteau de semoule et raisins de corinthe



13h40	10 min	30 min	13h	478
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les gâteaux de semoule

1 litre(s) **Lait demi-écrémé**
 125 g **Sucre semoule**
 100 g **Semoule**
 50 ml **Crème liquide (fleurette)**
 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
 100 g **Raisins secs**
 10 cl **Rhum**
 10 cl **Eau**

Ingrédients pour le dressage

480 ml **Crème anglaise**
 6 cl **Caramel liquide**
 1 **Menthe fraîche**

Étape 1

Préparation des raisins

- 1 Faire chauffer le rhum et l'eau dans une casserole puis ajouter les raisins secs.
- 2 Ôter la casserole du feu et laisser les raisins gonfler pendant 12 heures.

Étape 2

Préparation des gâteaux de semoule

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Porter le lait à ébullition dans une casserole puis ajouter le sucre et la semoule en remuant à l'aide d'un fouet.
- 3 Faire cuire pendant 10 minutes sans arrêter de remuer.
- 4 Ôter ensuite la casserole du feu. Ajouter la crème et l'œuf.
- 5 Mettre les raisins secs avec la semoule et remuer à l'aide d'une cuillère en bois.
- 6 Verser la préparation dans des moules individuels. Mettre au four pendant 15 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1** Démouler les gâteaux de semoule encore tièdes dans des assiettes creuses.
- 2** Verser de la crème anglaise tout autour des gâteaux de semoule.
- 3** Napper les gâteaux avec du caramel, décorer avec des feuilles de menthe et servir.