



Riz, céréales et pain
Semoule fine aux fruits



15 min **5 min** **10 min** **0** **207**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **1** personne

**Ingrédients pour la
semoule fine**

25 g **Semoule**
125 ml **Lait demi-écrémé**
1 c. à café **Sucre semoule**
0.25 **Gousse(s) de vanille**
0.5 **Orange(s)**
5 **Framboise**

Étape 1

Préparation de la semoule aux fruits

- 1 Verser le lait et la semoule dans une casserole puis ajouter le sucre.
- 2 A l'aide d'un couteau d'office, couper la gousse de vanille en deux, gratter les graines et les ajouter dans la casserole.
- 3 Faire cuire sur feu moyen en remuant constamment à l'aide d'une spatule.
- 4 A l'aide d'un couteau d'office, peler l'orange à vif et en détailler des suprêmes.
- 5 Presser à la main les membranes restantes au-dessus de la casserole puis mélanger le jus avec la semoule.

Étape 2

Dressage

- 1 Dans un gobelet, disposer la moitié des quartiers d'orange et des framboises puis verser la semoule dessus à l'aide d'une cuillère à café.
- 2 Finir le dressage par une framboise et un suprême d'orange. Laisser tiédir et servir.
- 3 Si votre enfant est tout petit, détailler les fruits en petits

cubes à l'aide d'un couteau d'office.