

## GATEAU DE SEMOULE



Préparation : 15 mn.

Macération : 1 heure.

Cuisson 10 + 30 mn (th. 6-7).

Pour 6 personnes :

- 75 g de semoule
- 1/2 litre de lait
- 2 œufs
- 75 g de sucre semoule
- 75 g de raisins de Malaga
- 1 dl de rhum Negrita

Caramel :

- 100 g de sucre et 3 à 4 cuillerées à soupe d'eau  
ou 8 cuillerées à soupe de sirop de sucre de canne Canadou.

Faire macérer les raisins dans le Negrita pendant au minimum 1 heure.

Faire tomber la semoule dans le lait bouillant et laisser cuire 10 minutes en tournant.

Délayer les œufs entiers avec le sucre, y ajouter les raisins et le Negrita.

Incorporer ce mélange à la semoule.

Verser la semoule dans un moule caramélisé et faire cuire le gâteau au bain-marie, au four chaud pendant 25 minutes.

Laisser tiédir dans le moule, puis démouler.

Déguster tiède ou froid.

## GATEAU DE SEMOULE



Préparation : 15 mn.

Macération : 1 heure.

Cuisson 10 + 30 mn (th. 6-7).

Pour 6 personnes :

- 75 g de semoule
- 1/2 litre de lait
- 2 œufs
- 75 g de sucre semoule
- 75 g de raisins de Malaga
- 1 dl de rhum Negrita

Caramel :

- 100 g de sucre et 3 à 4 cuillerées à soupe d'eau  
ou 8 cuillerées à soupe de sirop de sucre de canne Canadou.

Faire macérer les raisins dans le Negrita pendant au minimum 1 heure.

Faire tomber la semoule dans le lait bouillant et laisser cuire 10 minutes en tournant.

Délayer les œufs entiers avec le sucre, y ajouter les raisins et le Negrita.

Incorporer ce mélange à la semoule.

Verser la semoule dans un moule caramélisé et faire cuire le gâteau au bain-marie, au four chaud pendant 25 minutes.

Laisser tiédir dans le moule, puis démouler.

Déguster tiède ou froid.