



RECETTE SEMOULE AU LAIT ET CARMEL

INGREDIENTS :

- 50 cl de lait
- 40 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 70 g de semoule de blé (ou de riz)
- 1 noisette de beurre

Pour le caramel :

- 10 morceaux de sucre + Eau

PREPARATION

Temps Total : 35 min

Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min

1/ Porter à ébullition le lait avec le sucre semoule, le sucre vanillé. Ajouter la semoule puis laisser cuire 15 à 20 min à feu doux sans cesser de remuer

2/ Retirer du feu, puis incorporer une noisette de beurre et verser le tout dans un compotier.

3/ Préparer ensuite le caramel : faire fondre le sucre avec un peu d'eau et laisser cuire jusqu'à ce qu'il roussisse.

4/ Verser le caramel sur la semoule et déguster tiède ou frais.

BONNE DEGUSTATION !!!!