

MES TABLES DE FETES



Gâteau de semoule de Mamy Françoise

Ingrédients

- 1/2 l de lait
- 100 g de sucre en poudre
- le zeste d' 1/2 citron
- 80 g de semoule
- 80 g de raisins secs (j'ai utilisé un mélange de fruits rouges)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 oeufs
- 4 ou 5 morceaux de sucre

Préchauffer le four T 7 (210°)

Dans un moule à cake en téflon (maman avait un moule en fer blanc) directement sur le gaz, faire fondre les morceaux de sucre pour faire un caramel et en imbiber les côtés du moule. Attention de ne pas vous brûler !!

Mettre le moule de côté pour que le caramel refroidisse un peu.

Réhydrater les raisins dans un peu d'eau.

Faire chauffer le lait additionné du zeste, du sucre et du sucre vanillé dans une casserole, ajouter la semoule et faire cuire jusqu'à ce qu'elle soit assez épaisse. Battre les oeufs en omelette et mélangez les intimement avec la semoule, ajouter les raisins que vous aurez pressé pour enlever l'excédent d'eau. Bien mélanger.

Verser la préparation dans le moule et mettre au four dans un bain marie pour environ 3/4 d'heure. Le gâteau doit être bien doré. Démouler à la sortie du four sur le plat de service.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>