

Gâteau à la semoule

Ingrédients

3/4 l de lait
150 gr de semoule fine
125 gr de sucre en poudre
1 pincée de sel
1 cc d'extrait de vanille
3 oeufs
150 ml de crème fraîche
caramel liquide

Mettre dans le bol du TM le lait, la semoule, et sucre, la vanille et la pincée de sel

Programmer 90° pendant 9 minutes vitesse 3

Laisser refroidir en sortant le bol du socle

Quand la préparation est tiède ajouter les oeufs battus en omelette et la crème fraîche

Programme 20 secondes vitesse 4

Mettre du caramel au fond du moule

Verser la pâte

Cuire four chaud 180° entre 30 et 40 mn

