

Gâteau de semoule aux pruneaux



Pour 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 36 minutes

- 75 g de semoule de blé fine
- 250 g de pruneaux
- 1/2 l de lait
- 3 oeufs (blancs et jaunes séparés)
- 70 g de sucre
- 1 orange
- 1 c à soupe de rhum (facultatif)

Pressez l'orange.

Versez le jus d'orange dans une casserole avec 1/2 verre d'eau, ajoutez les pruneaux et faites cuire pendant 10 minutes. Égouttez.

Dans une autre casserole, faites bouillir 1/2 l de lait. Versez la semoule et faites cuire environ 6 minutes sur feu doux en remuant.

Retirez du feu et ajoutez les jaunes d'oeufs, le sucre et les blancs battus en neige et éventuellement le rhum.

Versez dans un grand moule ou des ramequins beurrés. Répartissez les pruneaux en les enfonçant dans la pâte.

Placez dans le four à 160° C et laissez cuire 20 minutes pour des moules individuels ou 30 minutes pour un grand moule.