



Les Jardiniers du Val d'Authion Notre site :
lesjardiniersduvalldauthion.fr

Semoule au lait

Ingrédients :

Lait 2 l

Semoule fine 200 g

Sucre 120 g

Raisins secs 2 c. à soupe

Vanille 2 Gousse

Préparation :

Commencez par verser le lait dans une casserole. Ajoutez-y le sucre en poudre et les raisins secs. Coupez la gousse de vanille dans le sens de la longueur, grattez en l'intérieur à avec la pointe d'un couteau et mettez le tout dans le lait (gousse et graines grattées). Ensuite, faites chauffer le lait avec la vanille, le sucre en poudre et les raisins secs à feu doux puis moyen.

Lorsque votre lait commence à peine à bouillir, retirez la gousse de vanille et versez la semoule. Remuez sans cesse pendant quelques minutes, jusqu'à épaississement.

Versez votre semoule au lait parfumée à la vanille dans des ramequins individuels. Laissez refroidir à température ambiante, puis réservez au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. Régalez-vous en mangeant la semoule saupoudrée de cannelle .

Astuces

Si vous n'avez pas de gousse de vanille à votre disposition, vous pouvez utiliser un sachet de sucre vanillé ou une cuillerée d'extrait de vanille. Pour obtenir une semoule au lait bien crémeuse, diminuez la quantité de semoule ou augmentez celle de lait. Et pour encore plus de gourmandise, vous pouvez également napper votre semoule au lait de caramel. De quoi retrouver le goût de notre enfance !