

GATEAU DE SEMOULE AU CARMEL

RECETTE N°1530

NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 4/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 4 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 30 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 1/2 litre de lait
- 40 g de sucre en poudre
- un paquet de sucre vanillé
- 1 c à soupe de rhum
- 70 g de semoule de riz
- une noix de beurre
- 10 morceaux de sucre

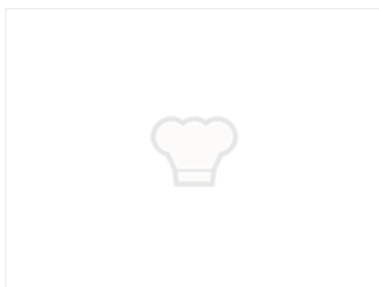
MATERIELS INDISPENSABLES

- casserole
- cuillère en bois
- compotier

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



8 ETAPES A SUIVRES

01. Faites bouillir 1/2 litre de lait avec 40 g de sucre en poudre et un paquet de sucre vanillé.
02. Ajoutez 1 c à soupe de rhum.
03. Jetez-y en pluie 70 g de semoule de riz ou de blé et laissez cuire 15 à 20 mn à feu doux en remuant.
04. Hors du feu, ajoutez une noix de beurre.
05. Versez dans un compotier.
06. Faites un caramel avec 10 morceaux de sucre imbibés d'eau.
07. Quand il est roux, versez-le sur la semoule.
08. Servez seul ou avec un compote d'abricots secs.

NOTES PERSONNELLES
