

## PETITS GATEAUX A LA SEMOULE

RECETTE N°1768

### NOTATION

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

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 4 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 35 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 1 boîte de 1/2 litre de cerises griottes au naturel
- 70 g de semoule de blé
- 50 g de sucre
- 1 oeuf
- 40 g de beurre

### MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- casserole
- cuillère en bois
- fouet
- moule à tartelette
- cuillère à café

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 9 ETAPES A SUIVRES

01. Egouttez les griottes, conservez le jus.
02. Mettez-le dans une casserole et faites-le chauffer.
03. A l'ébullition, versez la semoule en pluie, en tournant à la cuillère en bois. Laissez cuire 15 mn en remuant.
04. Si la semoule est trop épaisse, ajoutez un peu de lait.
05. Retirez du feu, laissez tiédir.
06. Incorporez l'oeuf battu avec le beurre ramolli.
07. Dans deux petits moules à tartelettes à revêtement anti-adhésif, mettez une couche de semoule, puis une cuillerée de cerises hachées, puis de semoule, puis une cuillerée de cerises hachées, puis une couche de semoule.
08. Faites cuire à four moyen 25 mn.
09. Démoulez, servez tiède avec le reste des cerises.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---