

GATEAU DE SEMOULE AUX BANANES

RECETTE N°697

NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 6/10
- Originalité : 2/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 45 minutes
- Cuisson : 30 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 1 litre de lait
- 200 g de semoule de blé dur
- 1 gousse de vanille
- 150 g de sucre
- 3 oeufs
- 1 noix de beurre
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 6 bananes
- 15 morceaux de sucre pour le caramel

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- cuillère à soupe
- moule à charlotte
- casserole
- couteau de cuisine
- cuillère en bois
- bol à pâtisserie
- bain-marie

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



10 ETAPES A SUIVRES

01. Caraméliser un moule à charlotte avec les 15 morceaux de sucre juste imbibés d'eau.
02. Le caramel blond doré, doit recouvrir entièrement le fond et les bords du moule.
03. Le laisser refroidir, puis tapisser tout l'intérieur du moule avec des rondelles de bananes (3 bananes environ).
04. Préparer un gâteau de semoule: faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue.
05. A l'ébullition, verser en pluie la semoule, et faire cuire une dizaine de minutes, sans cesser de remuer.
06. Quand la semoule est cuite, elle est à ce moment très épaisse, lui ajouter le sucre, le beurre, et, hors du feu, les oeufs battus en omelette.
07. Incorporer enfin à la semoule le reste des bananes coupées en petits cubes, et le rhum.
08. Verser la semoule dans le moule préparé à l'avance.
09. Faire cuire à four chaud, le fond du moule étant posé dans un bain-marie pendant environ 30 minutes.
10. Laisser complètement refroidir avant de démouler.

NOTES PERSONNELLES
