

gâteau semoule poum

25/30 g de sucre
75 g de semoule de blé
1/2 l de lait
1 peu de vanille
1,5 oeufs

Faites bouillir le lait avec le sucre et la vanille.
Dès l'ébullition, jetez-y la semoule en pluie
laissez cuire 15 min en remuant.

Retirez du feu, laissez un peu refroidir
incorporez les 3 œufs

Versez dans un moule huilé + fariné
placez au bain-marie
Faites cuire 30 min au four à 180°C (thermostat 6)
Laissez refroidir avant de démouler.

gâteau semoule https://www.marmiton.org/recettes/recette_le-gateau-de-semoule-de-mon-enfance_24915.aspx

125 g de sucre
150 g de semoule de blé
1 l de lait
1 sachet de sucre vanillé
3 oeufs

Étape 1

Faites bouillir le lait avec les sucres. Dès l'ébullition, jetez-y la semoule en pluie, et laissez cuire 15 min en remuant.

Étape 2

Retirez du feu, laissez un peu refroidir et incorporez les 3 jaunes d'oeufs. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement.

Étape 3

Versez dans un moule beurré et placez au bain-marie. Faites cuire 30 min au four à 180°C (thermostat 6). Laissez refroidir avant de démouler.