

Recette de gâteau de semoule

Ingrédients :

1 litre de lait de vache ou de brebis

100 gr de sucre

125 gr de semoule

Une poignée de raisins secs

4 cuillères à soupe de rhum

1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

Dans un bol, mélanger les raisins secs et le rhum.

Faire bouillir le lait, le sucre et le sucre vanillé dans une casserole.

Ajouter la semoule, cuire 5 à 10 minutes (le mélange doit s'épaissir)

Retirer du feu et ajouter les raisins.

Mettre dans des ramequins et placez au frais.