



# ON MANGE QUOI CE SOIR ?

## Gâteau de semoule aux raisins de Corinthe - DESSERT

4 personnes

**Super facile**

PRÉPARATION - 5 min

CUISSON - 20 min

### INGRÉDIENTS

150 g de semoule de blé\*

75 g de sucre\*

75 g de raisins de Corinthe\*

1/2 litre de lait

Dans une casserole, portez le lait à ébullition puis versez la semoule en pluie. Mélangez bien et faites cuire 10 minutes à feu doux en remuant souvent.

Ajoutez le sucre et les raisins (bonus gustatif si vous les faites préalablement tremper dans du rhum) puis faites cuire à nouveau 10 minutes à feu doux.

Versez la préparation dans des ramequins (ou bols passés sous l'eau fraîche pour les refroidir). Tassez et laissez refroidir au réfrigérateur.

Servez les gâteaux accompagnés d'une crème fouettée ou d'une crème anglaise !

*Bon appétit*

\*disponible au Grenier de Lucette et sur commande dans le Panier de Lucette. | MESURE : cc = cuillère à café; cs = cuillère à soupe