

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

## ~~ Gâteau de Semoule au Caramel ~~



Gâteau de Semoule

3/4 l de lait  
150 grs de semoule fine  
125 grs de sucre  
1 pincée de sel  
1 càc d'extrait de vanille (ou parfum au choix)  
3 œufs  
15 cl de crème fraîche  
125 grs de raisins secs (facultatif)  
caramel liquide

### **Version Thermomix**

Mettre dans le bol, le lait, la semoule, le sucre, la vanille et la pincée de sel

Programmer 90° V3 9 mn

Retirer le bol afin que la préparation refroidisse

Une fois la préparation tiède, ajoutez les œufs battus en omelette, la crème fraîche et éventuellement les raisins secs

Programmer 20 s V4

### **Version Casserole**

Mélanger dans une casserole, le lait, la semoule, le sucre, la vanille et la pincée de sel. Porter doucement à ébullition en remuant constamment jusqu'à ce que la préparation épaississe et prenne la consistance d'une pâte à gâteau.

Retirer du feu, couvrir d'un film alimentaire et laisser tiédir. Ajouter ensuite la crème fraîche, les œufs battus en omelette et les raisins préalablement trempés. Mélanger bien le tout.

Verser du caramel au fond du moule et ajouter la préparation

Cuire 30 à 40 mn four 180

\*\*\*