



Riz, céréales et pain

Gâteau de semoule



50 min **20 min** **15 min** **15 min** **229**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

70 g **Semoule**
50 g **Raisins secs**
110 g **Sucre semoule**
50 cl **Lait demi-écrémé**
4 cl **Eau**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 c. à soupe **Rhum**
40 g **Sucre(s) en morceaux**

Étape 1

Préparation du gâteau

- 1 Faire macérer les raisins secs dans le rhum, ils seront plus tendres et légèrement parfumés.
- 2 Préchauffer votre four à 230°C (Th.7-8).
- 3 Préparer le caramel en faisant chauffer à feu moyen le sucre en morceaux et l'eau. Lorsque le caramel prend une couleur acajou clair, le verser dans le moule à cake.
- 4 Dans une casserole, porter le lait à ébullition. Verser la semoule en pluie. A feu doux, remuer jusqu'à le mélange prenne une consistance épaisse. Retirer du feu.
- 5 Attention, il faut bien surveiller car la semoule ne doit pas attacher.
- 6 Battre l'oeuf en omelette et l'incorporer à la semoule. Ajouter le sucre, puis les raisins. Remuer vigoureusement pour bien mélanger le tout.

Étape 2

Cuisson du gâteau

- 1 Verser la préparation dans le moule et le placer dans un plat allant au four contenant de l'eau pour le faire cuire au bain-marie.

2 Enfourner pendant 15 minutes.

Étape 3

Dressage

1 Sortir le gâteau de semoule du four et le laisser refroidir avant de le démouler.