



DÉFI ALIMENTATION

GÂTEAU DE SEMOULE AU Caramel



8 personnes



10' préparation et 30' cuisson



Coût* : 2,45 €
soit 0,30 €/pers

LES INGRÉDIENTS

Pour le gâteau

- 120 gr de semoule de blé fine
- 80 gr de cassonade
- 1 L de lait 1/2 écrémé bio
- 2 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 c-à-c d'extrait de vanille

Pour le caramel

- 200 gr de sucre blanc

LA PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180 °C.

Dans une casserole, **faites chauffer** le lait jusqu'à ce qu'il frémisses, puis **ajoutez** la semoule et le sucre vanillé. **Laissez cuire** 5 min en mélangeant.

Hors du feu, **ajoutez** la cassonade et l'œuf tout en **mélangeant vivement**.

Pour le caramel : **Versez** la moitié du sucre dans une casserole. Sans remuer ni toucher au sucre, **faites chauffer** à feu moyen jusqu'à ce que le caramel prenne une jolie couleur ambrée. **Ajoutez** le reste de sucre, **mélangez** jusqu'à ce que le caramel soit homogène en remuant la casserole.

Nappez un petit moule à manqué avec la moitié du caramel puis **versez** la préparation à la semoule.

Enfournez pour environ 30 min.

Laissez tiédir et démoulez sur un plat de service.

(*) le coût de la recette est indicatif et susceptible d'évoluer en fonction des lieux d'achats et du contexte