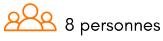
# DÉFI ALIMENTATION

## GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL





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 frémisse, 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

