



Le gâteau de semoule de Juliette



télécharger
la recette

Ingrédients

- 1 boîte de lait concentré sucré (pas de pub)
- 3 boîtes d'eau (celle qui a été vidée de son lait bien sur)
- 4 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé (et non vanihilé)
- 1 cuiller à soupe de bon rhum
- 5 ou 6 cuillers de semoule moyenne
- 14 sucres pour le caramel (et pas un de plus)

Préparation.

Dans une grande casserole verser les 3 boîtes d'eau, quand l'eau bout, laisser tomber la semoule en pluie en remuant continuellement pendant environ 36 minutes et stopper la cuisson.

Simultanément préparer le caramel et le verser dans le moule. Battre les œufs, le lait concentré, la vanille et le rhum ensemble (que nos anciens faisaient de choses en 6 minutes) dans une jatte.

Quand la semoule est cuite la verser très lentement sur le mélange battu en remuant vivement (Pierre dirait: faut pas mollir !)

Reverser l'ensemble bien mélangé dans la casserole à feu moyen en remuant avec un fouet et laisser cuire 2 à 3 bouillons.

Verser dans le moule caramélisé, laisser refroidir jusqu'à ramollissement du caramel.

Comme pour le gâteau de riz, vous pouvez égaliser.