

# Semoule au lait enrichie

## Ingrédients pour 2 personnes

- 250ml de lait entier
- 20g de semoule de blé très fine
- 20g de sucre
- 4 cuillères à soupe de lait en poudre (2 par personne)
- 1/2 gousse de vanille
- Cannelle
- 20g de raisins secs (en option)



## Préparation

- Faites bouillir le lait, ajoutez le sucre et la semoule (et les raisins) sans cesser de remuer pendant environ 3 min jusqu'à épaississement.
- Versez dans des bols, ramequins ou gobelets et laissez refroidir.
- Servir tiède ou froid.



En cas de compléments nutritionnels type boissons lactées vous pouvez remplacer le lait entier et la poudre de lait par celui-ci !



A consommer en dessert ou en collation avec un petit biscuit pour compléter. Vous pouvez ajouter du caramel au fond du ramequin avant de verser la semoule.



Variante avec le gâteau de semoule : 1L de lait entier + 3 œufs + 80g de sucre + arômes cannelle ou vanille ou autre + beurre + 120g de semoule

- Porter le lait à ébullition avec le sucre et 1 gousse de vanille fendue (ou autre parfum)
- Jeter la semoule en pluie, mélanger à la cuillère en bois pendant 5 à 10 minutes à feu doux. Laisser gonfler un peu la semoule.
- Hors du feu, incorporer les œufs, bien mélanger. Verser la préparation dans un moule rectangulaire beurré.
- Faire cuire au four à 180°C (thermostat 6) pendant 30 minutes.

