

GATEAU DE SEMOULE

Ingrédients :

- 200 g Semoule
- 500 ml de lait
- 500 ml d'eau
- 300 g de fromage Ricotta
- Zeste d'une orange
- Zeste d'un citron
- 40 g de beurre
- 4 œufs
- 250 g de sucre
- Une c. à c d'extrait de vanille

Préparation :

1. Mettez dans une casserole à chauffer le lait et l'eau avec le zeste de citron et le zeste d'orange, sans arriver au point d'ébullition.
2. Ajoutez ensuite le beurre et mélangez, puis retirez le zeste des agrumes.
3. Versez la semoule et mélangez avec un fouet à la main jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Versez le tout dans un plat et laissez refroidir.
4. Dans un bol, cassez les œufs et ajoutez le sucre, monter avec le fouet jusqu'à ce que vous créiez un mélange gonflé et mousseux.
5. Ajoutez la ricotta tamisée, l'extrait de vanille, et continuez à mélanger avec le fouet, en mélangeant les ingrédients jusqu'à créer un mélange homogène.
6. Ajoutez la crème à la semoule au mélange à base d'œufs et mélangez le tout.
7. Beurrer un moule de 26 cm et tapissez le de papier sulfurisé. Verser le mélange à l'intérieur du moule en nivelant la surface avec une spatule.

8. Enfourner dans un four à 200° pendant 1 heure. Déroulez le gâteau lorsque la surface sera bien dorée et laissez-le refroidir au moins quelques heures avant de le couper. Décorées avec du sucre glace.
-

TIRAMISU BANANE

- 2 Bananes
- 125g mascarpone
- 25cl Crème anglaise
- 100g Biscuits à la cuillère
- 15g Cacao en poudre non sucré
- 3 CàC Café instantané
- 1 CàS Sucre glace

Préparation :

1. Epluchez et coupez les bananes en rondelles.
2. Dans une casserole, portez 15cl d'eau à ébullition. Déposez le café dans un plat puis versez l'eau bouillante par-dessus. Laissez refroidir.
3. Dans un saladier, fouettez la mascarpone avec la crème anglaise et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
4. Plongez rapidement les biscuits à la cuillère dans le café froid, puis tapissez le fond d'un plat. Nappez d'une couche de crème mascarpone, déposez quelques rondelles de banane et répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Réservez au réfrigérateur puis saupoudrez de cacao au moment de servir.