

GÂTEAU A LA SEMOULE ET RAISIN SEC

Ingrédients:

- * 1 litre de lait
- * 125 g de semoule fine
- * 50 g de raisins secs
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * 100 g de sucre en poudre
- * 2 œufs

Préparation:

1. Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
2. Faites tremper les raisins secs dans un bol d'eau tiède pendant 30 minutes.
3. Dans une casserole, faites bouillir le lait avec le sucre vanillé et la moitié du sucre en poudre.
4. Versez la semoule en pluie dans le lait bouillant, tout en remuant vigoureusement pour éviter les grumeaux.
5. Continuez la cuisson à feu doux pendant 15 minutes, en remuant régulièrement.
6. Retirez du feu et laissez refroidir.
7. Pendant ce temps, égouttez les raisins secs.
8. Battez les œufs en omelette et incorporez-les au mélange de semoule.
9. Ajoutez les raisins secs et mélangez bien.
10. Versez la préparation dans un moule à manqué beurré et fariné.
11. Enfournez pour 30 minutes environ, ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré et que la pointe d'un couteau plantée en son centre ressorte sèche.
12. Laissez refroidir avant de démouler.

Les conseils de nina:

* Pour un gâteau plus parfumé, vous pouvez ajouter un peu de zeste de citron ou d'orange.

* Vous pouvez également ajouter des pépites de chocolat ou des fruits confits à la préparation.

Vous pouvez l'accompagner d'une boule de glace ou d'une crème anglaise