

SAVEUR

RECETTE GÂTEAU DE SEMOULE AROMATISÉ AVEC LES SAVEURS FRUITÉES

- Pour 8 personnes
- Temps de préparation : 10 min
- Cuisson : 35 min
- Temps total : 45 min



Miel
Raisin
Abricot

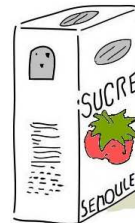


Muesli
Miel
Cassis



1 litre de lait

+



50 g
de sucre

+



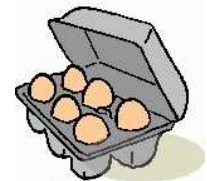
100 g de
semoule fine
de blé dur

+



Les 100 g du
sachet saveur
Terre d'Arômes Bio

+



2 œufs

1

2

3

4

Préchauffer votre four à 200°C (Th. 6-7).

- 1- Porter à ébullition dans une casserole 1 litre de lait et 50 g de sucre.
- 2- Verser en pluie 100 g de semoule fine de blé dur. Couvrir et laisser cuire à feu doux jusqu'à épaississement pendant environ 10 min.
- 3- Incorporer les 100 g du sachet Saveur Terre d'Arômes Bio.
- 4- Hors du feu, ajouter 2 œufs préalablement battus en omelette.

Verser la préparation dans un plat à gratin ou dans des plats individuels. Enfourner à 180°C (Th. 6) pendant 20 min. Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur. Déguster froid.