

## Gâteau de semoule



Lundi, mon grand frère et ma grande soeur n'arrêtaient pas de me réclamer un gâteau de semoule. Alors voilà, ça me donner encore une raison pour cuisiner ! Donc aujourd'hui je vous propose la recette que je leur ai faite, tiré du livre Larousse Pâtisserie.

### **Pour 6 à 8 personnes**

#### **Ingrédients:**

50cl de lait

100g de semoule de blé

40g de miel

4 oeufs

1c. à soupe d'huile neutre pour le moule

#### **Préparation:**

Faites chauffer le lait dans une casserole, versez-y la semoule en pluie en mélangeant avec une cuillère en bois, puis continuez la cuisson sur feu doux pendant 3 à 4min.

Versez la semoule dans un saladier, ajoutez le miel, puis mélangez l'ensemble avec un fouet en ajoutant les oeufs un à un.

Préchauffez le four à 170°C (th.5-6).

Huilez légèrement un moule à cake à l'aide d'un papier absorbant et remplissez-le de la préparation précédente. Placez-le ensuite dans un plat à gratin un peu plus grand, rempli d'eau à mi-hauteur. Couvrez le moule avec une grande feuille d'aluminium et faites cuire au bain-marie pendant 1H.

Laissez le gâteau refroidir avant de le démouler et de le découper en tranches épaisses.

Servez avec du sirop d'érable, de la sauce chocolat, du miel,...