

Gratin de semoule



On est vendredi, c'est le dernier jour de travail, on a qu'une envie c'est d'être en week-end, pour certain se reposer, d'autre cuisiner,...alors je vous donne la bonne idée de plat vraiment délicieux qui plaira aux petits comme aux grands ! Ce gratin est vraiment bon, de plus il est très simple à réaliser ! C'est comme un gâteau de semoule en version salé (avec du gruyère). Quand j'ai dit à mon père ce que je faisais pour manger il a eu peur, mais à la première bouchée il a été agréablement surpris et a trouvé cela DE-LE-CIEUX !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

1L de lait

150 g de semoule de blé

150 g de gruyère râpé

4 oeufs

40 g de beurre

1c. à café de sel

Poivre

Préparation:

Faites bouillir le lait et jetez-y en pluie la semoule, ajoutez 25g de beurre et laissez cuire doucement en remuant avec une cuillère en bois.

Ajoutez le sel, le poivre et le gruyère râpé en fin de cuisson. Remuez bien pour rendre le mélange homogène.

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Retirez du feu, incorporez-y les jaunes d'oeufs puis les blancs battus en neige.

Préchauffez le four th.5 (150°C).

Beurrez un plat à gratin avec 5g de beurre.

Versez la préparation dans le plat, saupoudrez de gruyère râpé et le reste de beurre en noisettes.

Enfournez pendant 20min. Le gratin doit être bien doré.