

## Semoule au lait et au caramel



Après le riz au lait voilà la semoule au lait ! J'ai toujours fait des gâteaux de semoule mais jamais de semoule au lait et c'est un tort, car c'est vraiment délicieux, moins lourd et....plus crémeux ! Surtout que c'est tout en gourmandise avec du lait concentré ! C'est un dessert vraiment simple et qui plaira aux petits comme aux grands ! Tant qu'on est gourmand c'est bon !

### Pour 6 personnes

#### Ingrédients

100g de semoule de blé pâtissière fine

1L de lait

5c. à soupe de lait concentré sucré Nestlé®

1 sachet de sucre vanillé

Caramel liquide

#### Préparation:

Versez 1 à 2c. à soupe de caramel liquide dans des pots.

Dans une casserole à fond épais, versez le lait et la sucre vanillé. Portez à ébullition, puis versez la semoule en pluie. Laissez cuire à feu doux en mélangeant souvent pendant 5 à 10min.

A la fin, ajoutez le lait concentré et laissez cuire tout en remuant pendant 2min.

Répartissez la semoule au lait dans les pots et réservez au frais pour au moins 4H.

Servez frais et régalez-vous !