

## Le bon gâteau de semoule



Tout droit sorti du livre « La petite épicerie du fait-maison », voici le bon gâteau de semoule qui vous fera retomber dans votre enfance ! Bon, simple et gourmand, le gâteau de semoule pour lequel vous étiez prêt à dégainer votre petite cuillère dès qu'il était fait, encore chaud...et même pas mis dans les pots !

### **Pour 6 à 8 pots**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la semoule:**

1L de lait

150g de semoule extra fine

100g de sucre en poudre

1 gousse de vanille

1 pincée de sel

##### **Pour le caramel:**

100g de sucre en poudre

1c. à café de miel

1/2c. à café de jus de citron

#### **Préparation:**

##### **Préparez le caramel:**

Dans une grande poêle, versez le sucre en une seule fine couche. Faites chauffer sans toucher ni mélanger le sucre : il va fondre puis caraméliser.

Inclinez la poêle de tous côtés pour que la caramélisation soit homogène. Lorsque le caramel est d'un blond soutenu, ajoutez hors du feu le miel et le jus de citron.

Laissez tiédir 2min avant de verser dans les pots. Mettez le tout au congélateur le temps de préparer la semoule.

##### **Préparez la semoule:**

Fendez la gousse de vanille en deux, dans le sens de la longueur, et grattez les graines.

Dans une casserole, faites chauffer le lait, le sucre, les graines de vanille et le sel. A l'ébullition, ajoutez la semoule en pluie et faites cuire à feu doux 1 à 2min environ, en remuant sans cesse.

Laissez tiédir quelques instants avant de verser dans les pots chemisés de caramel. Lissez la surface, laissez refroidir, puis mettez au réfrigérateur pendant au moins 4H avant de servir.

