



## Gâteau de semoule

**Préparation : 30 minutes**

**Pour 6 personnes :**

**Caramel :**

- 250 g de sucre
- 15 cl d'eau
- 1 càc de vinaigre blanc

**Gâteau :**

- 1 litre de lait
- 125 g de semoule fine
- 80 g de sucre en poudre
- 3 oeufs
- 1 cc d'extrait de vanille
- 80 g de raisins secs

**Le caramel :**

Dans une grande casserole, mettre le sucre, le vinaigre et 5 cl d'eau.

Faire chauffer à feu moyen ; ne surtout pas remuer avec une cuillère ; se contenter de remuer la casserole par des mouvements circulaires.

Au bout d'une douzaine de minutes, le caramel prend une couleur ambrée. Ne pas le laisser devenir trop foncé au risque d'avoir un caramel amer ; trop clair, il n'aura pas de goût.

Dès que la couleur désirée est atteinte, éteindre le feu et poser la casserole au fond de l'évier et verser 10 cl d'eau (ou moitié eau moitié rhum).

Remettre sur le feu tout en remuant la casserole par des mouvements circulaires. Dès que l'ébullition est atteinte, éteindre le feu et laisser refroidir. Verser dans un pot à confiture.

Conserver au frigo.

***Le gâteau de semoule :***

Préchauffer le four à 180°.

Verser du caramel dans le fond d'un moule à cake (presque la moitié du caramel réalisé). Mettre le moule au réfrigérateur.

Faire chauffer le lait avec le sucre. Lorsque le lait bout, verser la semoule et remuer constamment (baisser le feu - feu moyen-) jusqu'à épaississement (7 minutes environ).

Battre les oeufs en omelette et les introduire au mélange. Mélanger et ajouter les raisins secs. Verser l'appareil dans le moule à cake et enfourner pour 30 minutes.

Laisser tiédir 5 minutes dans le moule et renverser sur un plat de service. Réfrigérer pendant quelques heures avant de servir nappé du caramel restant.