



Gâteau de Semoule aux Raisins



Temps de préparation : 15 mn
Temps de cuisson : 55 mn
Temps Total : 1h30

Difficulté : Facile

Budget : Faible

Ingrédient pour 8 personnes :

- > 1 l de lait
- > 150 gr de semoule extra fine
- > 3 œufs
- > 110 gr de sucre en poudre
- > 100 gr de raisins sec
- > 50 gr de beurre doux
- > 1 pincée de sel
- > 130 gr de sucre pour le caramel

Matériels particuliers :

- > Moule à manquer 26 cm

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C. Faire chauffer de l'eau.

Réhydrater les raisins dans de l'eau tiède pendant 30 mn (on peut rajouter du rhum).

Dans une poêle, faire un caramel à sec avec les 130 gr de sucre. Ne jamais remuer le caramel avec une spatule, laisser simplement le sucre fondre doucement et prendre une jolie couleur blonde simplement en remuant la poêle de temps en temps. Lorsque le caramel est prêt verser dans le fond du moule à manquer et chemiser le fond du moule avec le caramel. Laisser totalement refroidir. Lorsqu'il est froid, beurrer les parois du moule (ou graisser à l'huile spéciale moules).

Pendant ce temps, faire chauffer le lait avec le beurre et le sucre restant. Lorsque le lait est chaud, verser la semoule en pluie et remuer énergiquement. Sur feu moyen laisser gonfler la semoule pour obtenir une préparation onctueuse. Lorsque la préparation est bien épaisse retirer du feu et laisser tiédir. Ajouter ensuite les œufs un à un en intégrant bien chaque œuf à la préparation avant de mettre le suivant. Ajouter la pincée de sel et les raisins égouttés.

Verser dans le moule à manquer puis mettre au four au bain-marie pendant 45 mn environ.

Sortir du four et laisser complètement refroidir avant de démouler.

Astuces :

Vous pouvez utiliser des raisins blonds ou des raisins de Corinthe ou bien faire un mélange des deux.

Une « peau » se forme à la surface lors de la cuisson (c'est normal), si elle vous dérange à la dégustation, vous pouvez la retirer avant de démouler le gâteau.

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr