

## Gâteau de semoule

Préparation : 25 mn, cuisson de la semoule : 10 à 15mn, cuisson de la crème anglaise : 10 mn.

Pour un moule à bavaroise de 26 cm de diam. ou à charlotte de 1,5 l : 200 g de semoule, 1 l de lait, 200 g de sucre, 4 jaunes d'œufs, 1 gousse de vanille, 100 g de crème fraîche, 100 g de beurre, 1 pincée de sel, 200 g de raisins de Malaga, 1 petit verre de rhum.

Crème anglaise : 1/2 l de lait, 4 jaunes d'œufs, 1 paquet de sucre vanillé, 150 g de sucre.

Faire bouillir le litre de lait avec le sucre, une pincée de sel et le bâton de vanille.

Y jeter la semoule en pluie, maintenir l'ébullition 10 mn en remuant.

Hors du feu, ajouter le beurre, mélanger, la crème, mélanger, et enfin les jaunes d'œufs un à un. Laisser tiédir la semoule.

Faire gonfler les raisins débarrassés de leurs pépins dans le rhum, les ajouter à la semoule, mélanger.

Verser dans le moule légèrement huilé. Tenir au froid (pas au freezer) jusqu'au moment de servir. Démouler, napper de crème anglaise.

Pour préparer la crème anglaise, faire bouillir le lait avec le sucre et le sucre vanillé, le verser doucement dans les jaunes battus.

Remettre sur le feu en remuant jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Surtout ne pas laisser bouillir.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.