

Gâteau de semoule aux pêches

Pour 5 personnes.

150 g de semoule, 3/4 de litre de lait, 250 g de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé, 4 œufs, 3 feuilles de gélatine alimentaire, 1 bâton d'angélique confite, 1 petit verre d'eau de vie de pêche, 3 pêches au sirop, 1 petit pot de crème fraîche.

Mettre le lait dans une casserole avec le sucre vanillé, amener à ébullition puis verser la semoule en pluie. Remuer.

Laisser l'ébullition revenir et faire cuire à petits bouillons pendant 15 mn. Ajouter le sucre en poudre et bien mélanger. Retirer du feu.

Passer à l'eau les feuilles de gélatine afin de les assouplir et les dissoudre dans la semoule encore chaude.

Séparer les blancs des jaunes d'œuf et les battre en neige ferme. Incorporer cette neige à la semoule.

Parfumer cet appareil avec un peu d'eau de vie de pêche. Verser dans un moule préalablement mouillé. Mettre quelques heures dans le réfrigérateur avant de démouler.

Décorer avec des demi-pêches au sirop, des morceaux d'angélique et de la crème fraîche épaisse.

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.