

Gâteau de Floraline aux raisins secs



RECETTE POUR
6 PERSONNES



PRÉPARATION
20 MINUTES



CUISSON
35 MINUTES



Ingrédients

- 1 litre de lait
- 3 oeufs
- 100 g de raisins secs
- 150 g de semoule de blé
- 30 g de beurre
- 150 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- Rhum (facultatif)

Préparation

- 1 Mettre à macérer les raisins secs dans du rhum. (facultatif)
- 2 Verser le lait dans une casserole, ajouter le beurre, le sucre vanillé et le sucre en poudre. Porter à ébullition, verser la semoule en pluie et tourner vivement au fouet.
- 3 Laisser cuire à feu doux 10 à 15 minutes, sans cesser de remuer jusqu'à que la préparation s'épaississe. Retirer du feu et laisser refroidir.
- 4 Casser les oeufs, les battre en omelette et les incorporer à la semoule. Ajouter les raisins secs (égouttés) et bien mélanger.
- 5 Beurrer un moule à manqué, y mettre la préparation et mettre au four 30 à 35 minutes à 180°C (thermostat 6).