

Semoule aux raisins à la yaourtière



Dessert **Facile**

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Une recette réalisée à la yaourtière qui se déguste tiède ou froide. Selon vos préférences, vous pouvez remplacer la vanille par de la cannelle.

Ingrédients

- 150 g de raisins - blonds secs
- 150 g de semoule fine ou moyenne
- 10 cl de rhum brun
- 120 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 3 oeufs
- caramel liquide

Préparation

- 1 Faites macérer les raisins secs dans le rhum.
- 2 Dans une casserole, faites chauffer doucement le lait, le sucre et la gousse de vanille incisée dans la longueur et grattée.
- 3 Ajoutez la semoule et faites épaissir pendant 10 minutes en mélangeant sans arrêt.
- 4 Laissez tiédir le mélange puis ajoutez les oeufs battus en omelette et les raisins secs égouttés.
- 5 Versez dans chaque pot un peu de caramel puis la préparation à la semoule jusqu'à 2 cm du bord.
- 6 Faites-les cuire 15 minutes en mode dessert lacté.

Proposé par

SEB

Le spécialiste du petit électroménager : friteuse, autocuiseur, yaourtière, robot, cocotte-minute...



[Découvrez tous les produits Seb](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

