RECETTES
BOUTIQUE
BOUTIQUE
ABONNEMENT

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Gâteau de semoule de maïs au Vitaliseur de Marion



Imprimer

Préparation: 10

Ingrédients 2-3

- 1/2 litre de lait d'amandes
- 75g de semoule de blé bio (pour les intolérants au gluten, on peut tenter avec la semoule de maïs)
- 5 c. à s. de sucre roux
- 2 oeufs

•	des amandes effilées pour la décoration
1	 Je fais cuire à la casserole ma semoule avec le lait d'amandes, le sucre et le zeste de citron entre 8 et 10 minutes
2	2. Je laisse tiédir et j'incorpore mes oeufs battus et le beurre
3	3. Je tapisse mon moule de caramel
4	. Je verse la semoule dedans délicatement
5	5. Et hop je dépose mon moule sur le tamis du Vitaliseur et je laisse cuire pendant 15-20 minutes
6	6. Attendre le refroidissement pour démouler et saupoudrer d'amandes effilées
7	7. Il n'y a plus qu'à se régaler !
L	Dessert qui rappelle notre enfance
Vous allez aussi aimer	
Pesto d'orties	s salivades
resto d'orties	s sauvages
Deviće de le	uf aug ágladatas
raves de bœ	uf aux échalotes

1 zeste de citron25g de beurre

• du caramel pour tapisser le moule

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram