Gâteau de semoule de maïs au Vitaliseur de Marion

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

- 1 zeste de citron
- 25g de beurre
- du caramel pour tapisser le moule
- 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. Je laisse tiédir et j'incorpore mes oeufs battus et le beurre
3. Je tapisse mon moule de caramel
4. Je verse la semoule dedans délicatement
5. Et hop je dépose mon moule sur le tamis du Vitaliseur et je laisse cuire pendant 15-20 minutes
6. Attendre le refroidissement pour démouler et saupoudrer d'amandes effilées
7. Il n'y a plus qu'à se régaler !

Dessert qui rappelle notre enfance

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d’orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte