

Semoule au lait

Ingrédients pour 1 portion :

- 10g de semoule fine
- 100g de lait
- 7g de sucre
- 1/2 càc d'arôme vanille



Recette :

1. Faire infuser le lait à feu moyen avec le sucre et l'arôme vanille.
2. Une fois le lait infusé, faire tomber la semoule en pluie fine au dessus du lait. Mélanger sans arrêt jusqu'à ce que la semoule se gonfle d'eau et soit cuite (environ 10 minutes). Laisser refroidir et stocker au réfrigérateur.
3. C'est prêt !

*Idéal pour le petit
déjeuner ou la
collation des grands
et petits !*

*Conservation
possible au
réfrigérateur 3 jours.*

