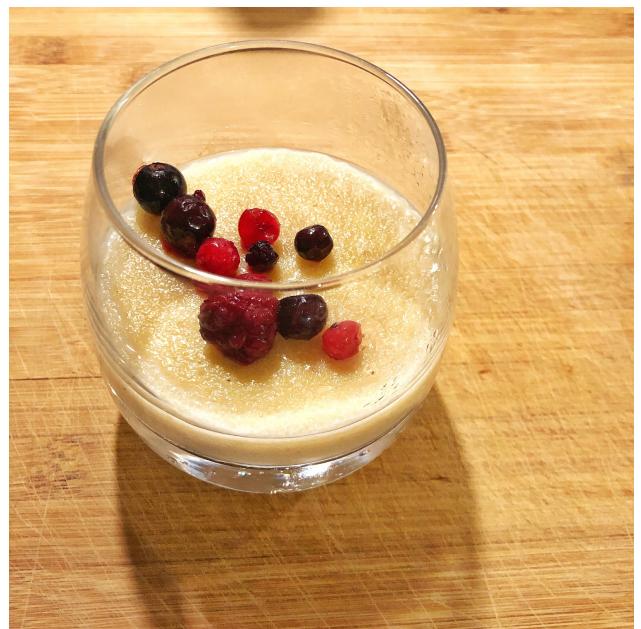


# Semoule au lait

Ingédients 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.