

Gâteau de semoule à la noix de coco



Pour 6 personnes

 30 minutes

 55 minutes > Facile

INGRÉDIENTS

125 g de semoule de blé

75 cl de lait entier

100 g de beurre + 20 g

3 œufs

125 g de sucre + 1 cuillère à soupe

1 citron non traité

4 cuillères à soupe de noix de coco râpée

1 gousse de vanille

2 cuillères à soupe de rhum

Sel

Coulis de framboise

1 - Verser le lait dans une casserole. Ajouter 125 g de sucre, 2 pincées de sel, le zeste finement râpé du citron et la gousse de vanille fendue dans la longueur. Porter à ébullition.

2 - Verser la semoule en pluie. Lorsque l'ébullition reprend, couvrir, réduire le feu et laisser cuire doucement 20 min, jusqu'à ce que tout le lait soit absorbé. Retirer la gousse de vanille.

3 - Hors du feu, incorporer 100 g de beurre, les œufs, 2 cuillères à soupe de noix de coco et le rhum.

4 - Beurrer un moule à manquer. Saupoudrer le fond et les parois

d'une cuillerée à soupe de sucre, mélanger avec le reste de la noix de coco.

5 - Verser la préparation. Lisser la surface, enfourner et laisser cuire pendant 10 min. Démouler sur une grille.

6 - Entre temps, mixer les framboises et le sucre glace. Incorporer l'alcool de framboises.

7 - Servir tiède et présenter le coulis à part.