

GÂTEAU DE SEMOULE AUX BIGARREAUX

Août 2006 (Actualisé en janvier 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 125 g de semoule fine de blé pour desserts
- ★ 75 cl de lait demi-écrémé
- ★ 1 bocal de 370 ml de bigarreaux au sirop
- ★ 150 g de cassonade
- ★ 2 sachets de sucre vanillé (extrait naturel)
- ★ 4 œufs
- ★ 40 g de beurre (15 + 25)
- ★ 1 cuillère à soupe de kirsch

Ustensiles : 2 Casseroles, Bol, Moule à brioche ou à manqué, dénoyateur, Fouet, Jatte, Plat à four

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 55 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,90 € (soit 0,65 € par personne)



Recette :

Dans une grande casserole, porter à ébullition le lait avec le sucre vanillé, verser la semoule en pluie et cuire à feu très doux, en remuant régulièrement durant 5 minutes. Laisser tiédir.

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7) pendant 10 minutes. Porter une casserole d'eau à frémissements. Égoutter les cerises et les dénoyauter. Beurrer le moule à brioche (ou à manqué) avec 15 g de beurre. Casser les œufs un par un dans un bol, les placer dans une jatte, les battre en omelette et ajouter le sucre. Fouetter jusqu'à ce que le mélange mousse et blanchisse. Ajouter à la semoule ainsi que les cerises, le reste du beurre coupé en dés et le kirsch. Bien mélanger et verser dans le moule beurré. Placer dans le plat à four, verser l'eau chaude jusqu'aux 2/3 de la hauteur et enfourner ce bain-marie pour 45 minutes. Sortir du four, laisser complètement refroidir et démouler sur un plat.

 Lorsque c'est la saison, on peut remplacer les cerises au sirop par des cerises fraîches (200 à 300 g).

Boisson :

Un Monbazillac ou un Loupiac servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.