

Semoule au lait miel et vanille, ou cannelle

Préparation : 5 à 10 minutes

Cuisson : 10 minutes

Pour 4 personnes

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 500 ml de lait
- 50g de semoule fine
- 10g de sucre
- 20g de miel
- 1 jaune d'oeuf
- 1 gousse de vanille ou 1 c. à soupe de cannelle



Préparation :

- 1- Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue (ou la cannelle), le miel et le sucre.
- 2- Jeter la semoule en pluie et mélanger à petits bouillons pendant 6 à 7 minutes, la semoule va épaissir.
- 3- Retirer la casserole du feu et ajouter le jaune d'œuf en mélangeant bien.
- 4- Répartir dans 4 ramequins et déguster tiède.