



Suggestion de présentation

## Difficulté



## Budget



## Préparation



## Ingrédients pour 10 personnes

Semoule fine Les Essentiels	0.15	Kilo(s)
Beurre	0.02	Kilo(s)
Lait	1	Litre(s)
Oeuf(s)	3	
Parfum	0	
Sucre	0.15	Kilo(s)

## Mise en œuvre

1. Faire bouillir le lait avec le sucre et le parfum.
  2. Verser la semoule en pluie. Laisser cuire 10 minutes.
  3. Ajouter les oeufs battus en omelette.
  4. Verser la préparation dans un plat beurré.
  5. Cuire à four modéré, entre 150°C et 180 °C (Th.5/6)\*.
  6. Servir dans le plat de cuisson, tiède ou froid.
- \* temps et température de cuisson à ajuster selon process et matériel de cuisson.

### Astuce du chef :

Pour plus de saveurs, accompagner votre gâteau de semoule d'un coulis de fruits rouges !



Les produits  
Panzani Food Service  
pour cette recette

