

Gâteau de semoule aux fruits confits



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le caramel :

100g de sucre, 50g d'eau

Pour le gâteau de semoule :

1 litre de lait entier, 120g de semoule fine, 40g de beurre, 120g de sucre, 3 œufs, 200g de cubes de fruits confits.

Pour la décoration :

200g de fruits confits au choix

Le caramel :

Cuire le sucre et l'eau à feu moyen jusqu'à obtenir un caramel brun.
Verser aussitôt dans un moule à savarin.

Le gâteau de semoule :

Cuire la semoule dans le lait avec le sucre en remuant constamment pendant 5mn environ.
Ajouter les fruits confits, les œufs et le beurre. Bien mélanger puis remplir le moule.
Cuire 15mn au four à 160°.
Laisser tiédir avant de démouler sur un plat à gâteau.

Finition :

Décorer avec les fruits confits.