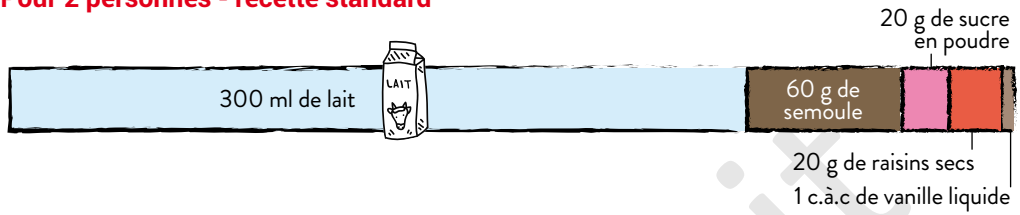
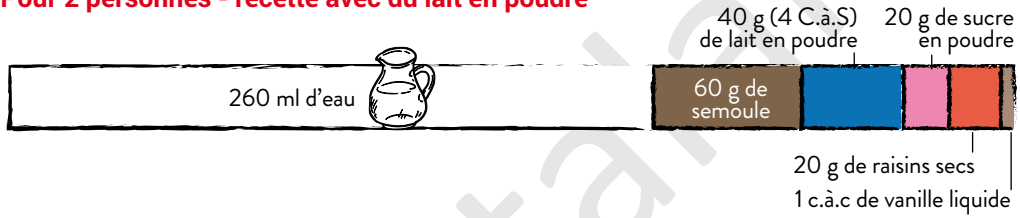
# SEMOULE AUX RAISINS



## Pour 2 personnes - recette standard




## Pour 2 personnes - recette avec du lait en poudre




## Technique

1. Dans une casserole, **mettre le lait à chauffer avec la vanille liquide**
2. Quand le lait arrive à ébullition, y **verser la semoule en pluie**
3. **Cuire ~10 min. en ajoutant le sucre et les raisins à mi-cuisson**. Remuer de temps en temps
4. Verser dans chaque ramequin. Filmer au contact
5. **Laisser refroidir 20 min. dans un bain-marie froid** puis stocker au froid positif jusqu'au service

## Justifications

Coagulation du tissu protidique

Dextrinisation progressive de l'amidon

## Avec lait en poudre

1. **Faire chauffer l'eau**
2. Dans une terrine, **mélanger la semoule, le lait en poudre, les raisins secs et le sucre**
3. **Verser l'eau à ébullition dans la terrine** et bien mélanger
4. **Couvrir et laisser gonfler ~10 min. L'utilisation du lait en poudre permet de gagner du temps dans la recette et d'éviter le débordement du lait.**
5. Verser dans chaque ramequin et filmer au contact
6. **Laisser refroidir 20 min. dans un bain-marie froid** puis stocker au froid positif jusqu'au service

#boitalait



# SEMOULE AUX RAISINS

## Définition

La semoule est cuite dans du lait sucré et aromatisé.

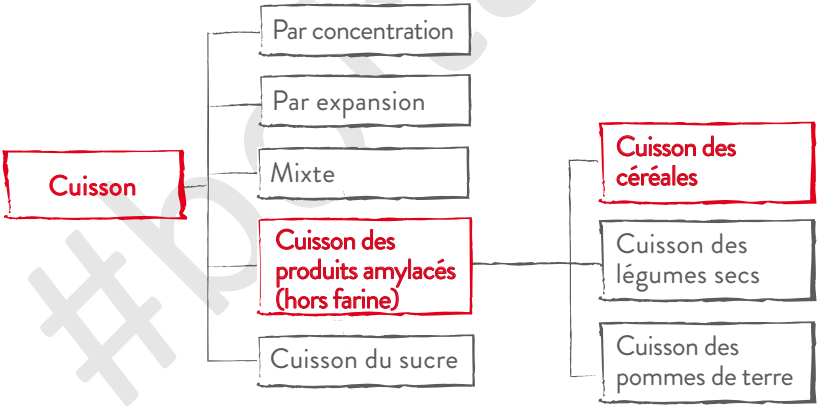
## Rappels et conditions de réussite

- Lors de la cuisson sur le feu, attention à l'évaporation du lait.

## Astuce réussite

- L'utilisation de lait en poudre dans la recette alternative permet de **gagner du temps** et d'éviter le débordement du lait dans la casserole.

## Utilisation




**Focus 2ème année :** Pour une **semoule au lait enrichie**

- **En énergie :** utiliser du **lait entier** à la place du ½ écrémé
- **En protéines** (+ 5 g de protéines/pers) **:** ajouter 30 g (3CS) de **lait en poudre** ou 10 g de **poudre de protéines**

#portail