

## Gâteau de semoule.

### Pour 8 personnes.

#### Ingrédients :

3/4 l de lait

1 orange

50 gr de beurre

3 œufs

120gr de semoule fine pour gâteau

100 gr de sucre, 1 sachet de sucre vanillé ou 1 c à café d'arôme de vanille liquide

Quelques zestes confits, d'oranges, cerises et de l'angélique

#### Préparation :

Dans une casserole faites bouillir le lait avec le beurre et le zeste râpé de l'orange.

Au moment de l'ébullition, mais avant de verser la semoule en pluie retirez les zestes d'orange, puis cuire 3 à 5 mn.

Retirez du feu, ajoutez le sucre, bien mélanger, les jaunes d'œufs, les blancs battus en neige ferment, mélangez délicatement, il n'est pas indispensable de battre les blancs en neige, mais cela donne plus de légèreté à l'entremets.

Versez dans un moule à cake, préalablement passé à l'eau froide.

Laissez refroidir au réfrigérateur pour que l'entremets soit bien ferme.

Démoulez puis disposez en déco, les zestes de cerises, d'orange et l'angélique.