

Riz, céréales et pain

Semoule au lait et sirop d'érable



40 min **5 min** **5 min** **30 min** **78**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Ingrédients
pour 2 personnes

Semoule au lait et sirop d'érable

20 g **Semoule**

120 ml **Lait demi-écrémé**

1 c. à café **Sirop d'érable**

1 unité(s) entière(s)

Jaune(s) d'oeuf

Étape 1

Préparation de la semoule

- 1 Dans une casserole, mélanger le lait, le sirop d'érable, la semoule et le jaune d'oeuf
- 2 Mettre la casserole à feu moyen et ne pas cesser de remuer pendant 5 minutes. Prolonger la cuisson si vous souhaitez une consistance plus épaisse.

Étape 2

Dressage

- 1 Verser dans des ramequins, laisser un peu refroidir, filmer et laisser refroidir au réfrigérateur.