

**CATÉGORIE
COLLÈGE**

SEMOULE ABRICOT-CARAMEL AU BEURRE SALÉ



**COLLÈGE SAINT JOSEPH
LANNION (22)**

Ingrédients et réalisation :

- **La semoule :** 60 g de semoule fine, $\frac{3}{4}$ de litre de lait, $\frac{1}{2}$ gousse de vanille, 60 g de sucre semoule, 180 g d'abricots secs, 1 pincée de cannelle.

Faire bouillir le lait avec la vanille coupée en deux. Ajouter la semoule, le sucre et laisser cuire sans cesser de remuer pendant 5 minutes. Hors du feu, ajouter les abricots coupés en petits dés et la cannelle. Bien mélanger.

- **Le caramel :** 75 g de sucre semoule, 40 g de beurre salé, 10 cl de crème fraîche.

Faire chauffer le sucre à sec sur feu vif jusqu'à l'obtention d'une jolie couleur dorée. Remuer en tournant la casserole. Hors du feu ajouter la crème liquide et le beurre coupé. Remettre sur feu moyen et remuer délicatement pour homogénéiser le caramel et le rendre bien lisse.

Dressage :

- Présenter dans une verrine. Verser le caramel chaud sur la semoule déjà refroidie.



3 produits laitiers par jour