

**DFM 930 CHAUD DEVANT 2018**  
**« Les Bons Petits Plats de Francette »**  
**Gâteau de Semoule au Caramel au Beurre Salé**

Préparation : 20min, Repos : 25min, Cuisson : 40min, Pour 4 personnes

Il vous faut :

Pour le gâteau : 100g de raisins secs, 5cl de rhum ambré, 1 litre de lait entier, 50g de sucre vanillé, 150g de semoule fine, 1 pincée de sel, 50g de beurre, 3 œufs.

Pour le caramel au beurre salé : 200g de sucre, 20cl de crème liquide entière, 30g de beurre aux cristaux de sel.

Réalisation de cette Recette :

Préchauffez le four à 180°.

Faites tremper les raisins secs dans le rhum.

Dans une casserole, faites chauffer le lait, le sucre vanillé et le sel, ajoutez la semoule et laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que la semoule épaississe, compter environ 10min. retirez du feu, ajoutez le beurre et mélangez aussitôt. Laissez un peu refroidir et ajoutez les œufs un à un en mélangeant entre chaque. Ajoutez les raisins égouttés.

Versez la préparation dans un moule beurré et enfournez pour 30min, le dessus va devenir doré, protégez éventuellement d'une feuille de papier cuisson, 10min avant la fin de la cuisson.

Préparez le caramel. Versez le sucre dans une petite casserole, ajoutez 60g d'eau et faites chauffer à feu doux.

Simultanément, faites chauffer doucement la crème. Dès que le sucre se transforme en caramel doré, retirez du feu, ajoutez la crème en fouettant pour l'incorporer. Remettez la casserole sur le feu doux et ajoutez le beurre coupé en petits cubes, toujours en fouettant. Laissez refroidir et versez dans un pot à confiture ou un pichet.

Retirez le gâteau du four et démoulez-le aussitôt sur une grille. Laissez un peu refroidir puis versez dessus du caramel au beurre salé avant de servir avec le reste de caramel pour que les gourmands en ajoutent sur leur part.