



KÉSARI OU GÂTEAU A LA SEMOULE

Recette réalisée par Sylvia du quartier des Dervallières

INGRÉDIENTS

- 250G DE SEMOULE (FINE)
- 1 COLORANT ALIMENTAIRE JAUNE
- 250G DE SUCRE
- 6 SACHETS DE SUCRE VANILLÉ
- 750ML D'EAU
- 250ML DE LAIT
- 150G DE BEURRE (PEU IMPORTE)
- 15CL D'HUILE DE TOURNESOL
- 1 POIGNÉE DE NOIX DE CAJOU
- 1,5 CUILLÈRES À SOUPE DE POUDRE D'AMANDE
- 2 POIGNÉE DE RAISINS SECS
- 3 GRAINES DE CARDAMONE (MIXÉES)

PRÉPARATION

Porter à ébullition l'eau + le lait dans une casserole. Pendant ce temps dans une poêle mettre l'huile et le beurre et faire fondre à feu doux. Rajouter les noix et les raisins. Attendre que les raisins gonflent et rajouter la semoule. Rajouter la poudre d'amande, une pincée de sel, la cardamone, le colorant et le sucre. Mélanger et verser l'eau + le lait qui était en ébullition sur la semoule. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte qui ne colle pas à la poêle. Verser la pâte sur une plaque beurrée ou avec un papier sulfurisé et c'est prêt. Il n'y a plus qu'à la découper comme bon vous semble et décorer avec des noix de cajou ou raisins...

