

Gâteau semoule orange recette cookeo



Gâteau semoule orange recette cookeo

Ingrédients pour 6 personnes

150 g de semoule fine

1 l de lait

30 g de sucre de canne

30 g de sucre en poudre

3 œufs

Huile pour le moule

200 ml d'eau

1 orange

Préparation

Huilez votre moule à gâteaux

Pressez votre orange pour en extraire le jus.

Râpez le zest de l'orange .

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve puis ajoutez le sucre de canne le sucre en poudre et la semoule.

Ajoutez le jus d'orange et le zest . Portez à ébullition.

Arrêtez le cookeo .Ajoutez les œufs battus dans la cuve.

Mélangez et versez l'ensemble de la préparation dans un moule.

Recouvrez le moule d'un film étirable.

Rincez votre cuve

Versez 200 ml d'eau dans la cuve puis déposez le moule dans le panier vapeur puis le panier vapeur dans la cuve de votre Cookeo .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Laissez refroidir à l'air libre puis au frigo. Démoulez avant de servir