Gâteau semoule poires cookeo

Gâteau semoule poires cookeo

Ingrédients pour 6 personnes

150 g de semoule fine

1 l de lait

80 g de sucre de canne

3 œufs

1 cuillère à café d’extrait de vanille

Nappage caramel

1 petite boite de poires au sirop

Huile pour le moule

Préparation

Huilez votre moule à gâteaux

Versez le caramel dans le moule .

Coupez les poires au sirop en morceaux et déposez les dans le moule .

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve puis ajoutez le sucre et la semoule. Mélangez et ajoutez la cuillère à café d’extrait de vanille.

Portez à ébullition . Ajoutez les œufs battus dans la cuve .

Mélangez et versez l’ensemble de la préparation dans le moule .

Recouvrez le moule d’un film étirable.

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.

Des Milliers de livres,
de formations à télécharger

1TPE.com