

Semoule au lait



INGREDIENTS

- 1 litre de lait
- 60g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 80g de semoule à dessert

PRÉPARATION:

Mettre le lait et la gousse de vanille à chauffer. Une fois que le lait est chaud ajouter la semoule et le sucre 20mn de cuisson environ en remuant de temps en temps.

Vous pouvez m'essayer au petit déjeuner ou en dessert après un potage!!