

Semoule au lait

Préparation: 5mn

Cuisson: 20mn



INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION:

1. Mettre le lait et la gousse de vanille à chauffer.
2. Une fois que le lait est chaud ajouter la semoule et le sucre
3. Faire cuire pendant 20mn environ en remuant de temps en temps.

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