Semoule au lait, Pic Barbichette et raisins macérés



Informations

Personnes : **4**
Préparation : **10 min.**
Cuisson : **6-8 min.**

Ingrédients

- 150 g de Pic Barbichette
- 1 litre de lait entier
- 80 g de semoule
- 70 g de sucre
- 80 g de raisins secs
- 10 cl de Rhum brun

Étapes de la préparation

Difficulté : Facile ???


FROMI

1. Dans un bol, faites macérer les raisins dans le Rhum à température ambiante.
2. Dans une casserole, faites bouillir le lait.
3. Hors du feu, incorporez le Pic Barbichette préalablement découpé en petits morceaux et le sucre.
4. Mixez à l’aide d’un mixeur-plongeur.
5. Versez en pluie fine la semoule.
6. Laissez cuire tout en remuant à l’aide d’une spatule 6 à 8 minutes.
7. À la fin de la cuisson, ajoutez les raisins égouttés dans la semoule cuite puis versez dans les ramequins de service. Laissez refroidir.
8. Au moment du service, décorez avec quelques morceaux de fromage et dégustez bien frais.