

Gratin de semoule au fromage

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 20 min / **Cuisson** : 25 min

Ingrédients pour 4 personnes

● **Cuisson au four**

- 1 L de lait
- 150 g de semoule de blé (semoule à couscous)
 - 150 g de gruyère râpé
 - 4 oeufs
 - 40 g de beurre
 - Sel / Poivre

Préparation :

Faites bouillir le lait et jetez-y en pluie la semoule, ajoutez 25 g de beurre et laissez cuire doucement en remuant à la cuillère en bois. Ajoutez le sel, le poivre et le gruyère râpé en fin de cuisson. Remuez bien pour rendre le mélange homogène.

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs, Retirer la casserole du feu, et y incorporer les jaunes d'oeufs 1 par 1 puis les 4 blancs battus en neige.

Préchauffer le four à 150°C (Th.5)

Beurrer un plat à gratin avec 5 g de beurre ou 4 petits ramequins individuels.

Verser la préparation dans le plat, saupoudrer de gruyère râpé et de quelques noisettes de beurre (le reste).

Enfourner pendant 15 min, puis laissez refroidir et servez aussitôt.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!

Recettes de Caline