

Semoule au lait à l'extrait d'orange au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 15 min	Durée : 20 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 5	Etapes : 5	Commentaires : 4	Astuces : 16

Ingrédients

500G de lait demi écrémé
50G de semoule fine
50G de sucre semoule
2CàC d'extrait d'orange
2CàS de crème épaisse

Etapes

Â»

Mettre le lait, la vanille, le sucre dans le bol du thermomix et régler 7 minutes sur 60°C à la vitesse 1.

Â»

Une minute avant la fin de la cuisson, ajouter la semoule.

Â»

A la sonnerie, cuire à nouveau 8 minutes sur 90°C à la vitesse 2 en fonction sens inverse.

Â»

Quand il reste 45 secondes, insérer, par l'orifice du couvercle, la crème épaisse.

Â»

Mettre la semoule au lait dans des petits ramequins que vous mettez au réfrigérateur.

Déguster ces onctueuses semoules au lait. Miam