# [Gâteau de semoule framboises-cassis](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/318321/1091929596/gateau_de_semoule_framboises-cassis.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |  | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Gâteau de semoule framboises-cassis](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/318321/1091929596/gateau_de_semoule_framboises-cassis.shtml) |  | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  | Été | Facile |  | | | **Préparation :** 20 mn  **Cuisson :** 30 mn  **Repos :** 0 mn  **Temps total :** 50 mn |   **Pour 6 personnes :**     300 g de framboises     crème de cassis     150 g de semoule fine     80 g de sucre semoule     2 sachets de sucre vanillé     75 cl de lait     3 oeufs     1 pincée de sel fin | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Beurrer six petits [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) ou ramequins puis les saupoudrer de sucre semoule, les placer au réfrigérateur. Préchauffer le four sur thermostat 6 (moyen). |  |  |  | | --- | --- | |  |  2     Verser le lait dans une casserole, ajouter les sucres, la pincée de sel fin. Porter à ébullition et verser la semoule en pluie. Mélanger avec une cuillère en bois et faire cuire jusqu'à épaississement en remuant sans cesse. |  |  |  | | --- | --- | |  |  3     [Battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) les oeufs en omelette. Oter la semoule du feu et lui incorporer les oeufs battus. Bien mélanger. Répartir la semoule dans les ramequins, glisser au milieu des [framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml), [lisser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300084/lisser.shtml) la surface et enfourner à four moyen pour 30 minutes environ. |  |  |  | | --- | --- | |  |  4     Sortir les gâateaux de semoule du four, laisser refroidir. |  |  |  | | --- | --- | |  |  5     Présenter les gâteaux de semoule démoulés, les entourer de [framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml), arroser de crème de [cassis](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/133/cassis.shtml) et servir. | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Remplacer la crème de cassis par un coulis de fruits rouges, un coulis d'abricots ou une crème anglaise. | |
|  |