# [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  |   |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  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. |

 |
|  |