

VERRES DE SEMOULE AUX POMMES

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

- 500 g de lait de ton choix
- 1 pincée de sel
- 65 g de semoule de blé
- 2 cs de sirop d'érable
- 1 pincée de pulpe de vanille ou
½ bâton de vanille
- 2-3 Pink Ladys
- 2-3 cs d'eau
- 1 cs de sirop d'érable
- 1 pincée de cannelle

Moana Werschler



HEUREUSEMENT
IL Y A 

PRÉPARATION, ENV. 45 MIN

1. Préparer d'abord la compote de pommes. Pour cela, laver les Pink Ladys, les couper en deux avec la peau, les épépiner et les couper en petits dés. Les faire cuire à couvert dans un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laisser refroidir.
2. Porter le lait à ébullition dans une casserole avec du sel, baisser le feu. Ajouter la pulpe de vanille.
3. Incorporer la semoule à l'aide d'un fouet jusqu'à ce qu'elle épaississe.
4. Incorporer le sirop d'érable, retirer du feu et laisser gonfler brièvement la bouillie de semoule.
5. Mélanger la bouillie de semoule et la verser dans 4 verres. Répartir une couche de compote de pommes sur le dessus et au milieu de chaque verre.
6. Saupoudrer d'un peu de cannelle. Déguster froid ou chaud.