

Couronne de semoule aux poires

Pour 6 personnes.

1 litre de lait, 1 gousse de vanille, 140 g de sucre, 150 g de semoule de blé fine, 70 g de raisins secs, 1 petit verre de rhum, 2 œufs, 3 sachets de caramel liquide, 1 boîte 4/4 de poires au sirop.

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille et le sucre. Y verser la semoule en pluie et laisser cuire 15 mn en remuant.

Joindre les raisins gonflés dans le rhum chaud et les œufs battus en omelette ainsi que le caramel. Bien mélanger et verser la préparation dans un moule en couronne beurré.

Faire cuire à four moyen pendant 35 mn. Laisser tiédir avant de démouler. Garnir de poires au sirop.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.