

Gâteau de semoule aux dattes

Pour 6 personnes.

1 dl de lait, 1 pincée de sel, 100 g de sucre, 250 g de semoule, 1 verre de sirop de grenadine, 125 g de beurre, 250 g de dattes, 2 œufs.

Crème anglaise : 1/2 l de lait, 1 gousse de vanille, 100 g de sucre, 5 jaunes d'œufs.

Faire bouillir le lait avec le sel, y verser la semoule en pluie. Faire cuire pendant 15 mn environ, en tournant de temps en temps.

Hors du feu, ajouter le sucre, la grenadine, le beurre, les dattes coupées en morceaux (moins quelques-unes pour la décoration) et les jaunes d'œufs. Bien mélanger, puis incorporer délicatement les blancs battus en neige ferme. Verser la préparation dans un moule à charlotte beurré et faire cuire à four moyen pendant 30 mn environ.

Pendant ce temps préparer la crème anglaise. Faire bouillir le lait avec la vanille, et le laisser tiédir. Fouetter les jaunes d'œufs dans une casserole avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange devienne blanc. Mouiller peu à peu avec le lait, en tournant sans arrêt. Mettre sur feu très doux et faire épaissir, sans cesser de tourner. Attention, la crème ne doit jamais bouillir. La retirer dès qu'elle nappe la cuiller. La laisser refroidir en la tournant de temps en temps pour éviter la formation de peaux à la surface.

Démouler le gâteau lorsqu'il est froid, le napper de crème et décorer avec les dattes réservées.



[Cliquez sur l'image pour l'agrandir](#)

[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.