

Semoule aux champignons

Pour 4 personnes.

1 litre de lait, 200 g de semoule de maïs fine, 1 œuf, huile, sel, poivre.
Champignons, beurre, jus de citron, sauce béchamel, herbes.

Dans le lait bouillant (ou eau), jeter en pluie la semoule et faire cuire, en tournant, en ajoutant sel et poivre. Couvrir et laisser "tirer" sur le coin du feu, pendant 1/2 heure environ, pour que la semoule gonfle bien. Y ajouter ensuite un œuf entier battu, faire chauffer à nouveau et verser dans un moule élevé, huilé, en tassant. Démouler sur un plat chauffé et napper d'une sauce aux champignons (béchamel additionnée de champignons préalablement cuits au beurre et au jus de citron) et aux herbes.

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 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.