

Semoule au lait *à la vanille*



Pour 4 petits pots

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 16 minutes

- 500 g de lait entier ou 1/2 écrémé
- 50 g de semoule fine
- 1/2 gousse de vanille
- 1/2 c à café d'extrait de vanille
- 50 g de sucre
- 25 g ou 2 c à soupe de crème fraîche (facultatif pour une version allégée)

Faites chauffer le lait avec la moitié du sucre et l'intérieur de la gousse de vanille **6 minutes/90°/vitesse 1**.

Avant la fin de la cuisson, versez le reste de sucre et la semoule et parfumez avec l'extrait de vanille. *Si vous avez atteint le temps, relancez le thermomix en position 1 le temps d'incorporer les ingrédients et d'éviter que la semoule fasse des grumeaux.*

Programmez **8 minutes /90° /vitesse 2/fonction sens inverse** sans le gobelet mais avec le panier cuisson sur le dessus.

Si vous ajoutez de la crème fraîche, programmez **1 minute/90° /vitesse 2 fonction sens inverse**.

La cuisson dans une casserole : Les étapes sont identiques et les temps de cuisson à peu près similaires ou suivez le temps de cuisson indiqué sur le paquet.

Versez dans des petits ramequins.

Couvrez et conservez au réfrigérateur.