



Gâteau de semoule

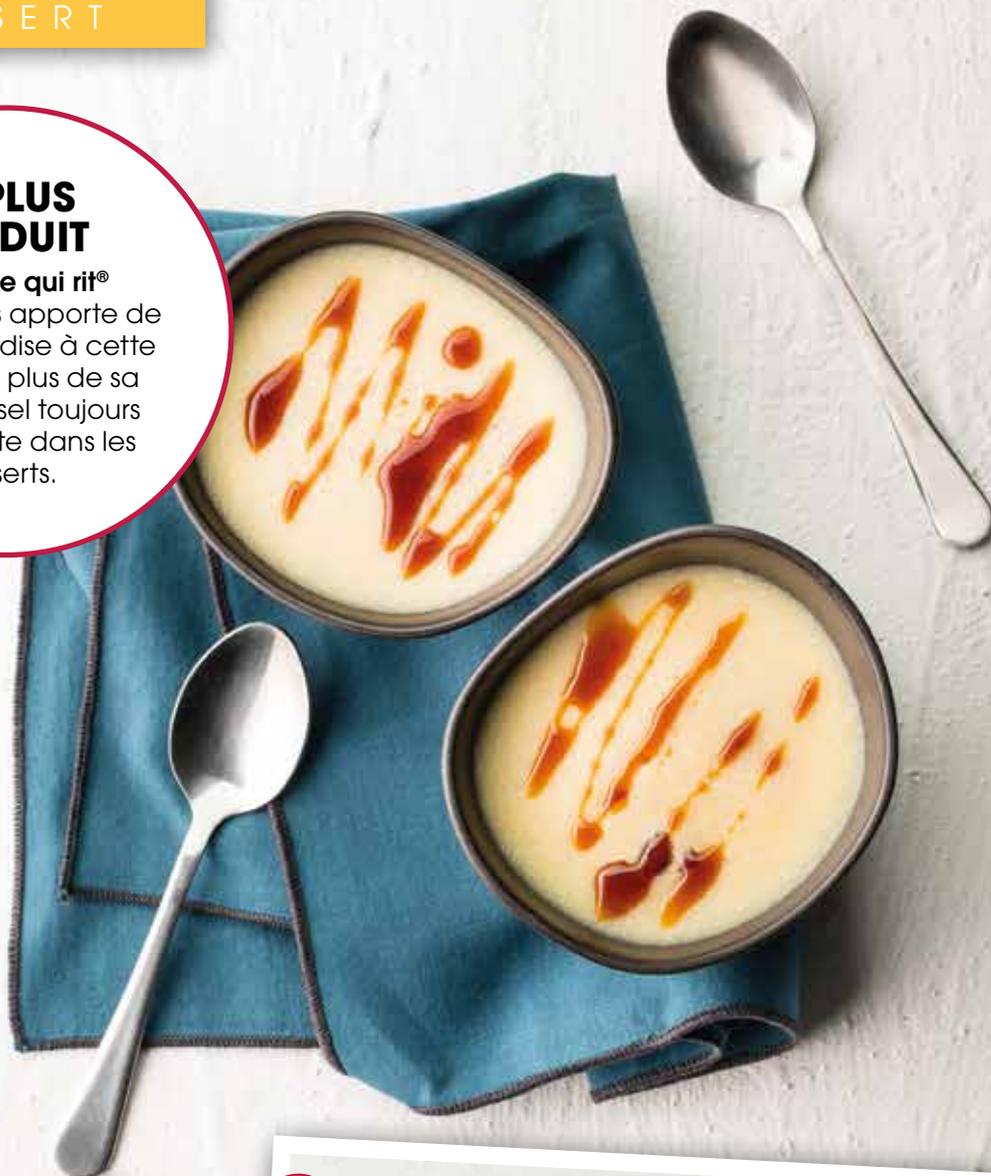
avec La Vache qui rit® Formule Plus

DESSERT



LE PLUS PRODUIT

La Vache qui rit® Formule Plus apporte de la gourmandise à cette recette en plus de sa pointe de sel toujours intéressante dans les desserts.



TEXTURE MANGER-MAINS

Astuce du chef

Cette recette peut être agrémentée de raisins trempés dans du rhum pour un résultat encore plus gourmand.





DESSERT

Gâteau de semoule

avec La Vache qui rit® Formule Plus

Temps de préparation : 15 min. Temps de cuisson : 12 min.

INGRÉDIENTS POUR 100 CONVIVES :



3,7 kg
de sucre

+



6 L
de lait

+



2 kg de
**La Vache qui rit®
Formule Plus**



10 cl
d'extrait
de vanille

+



800 g de
semoule
fine

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Réaliser un caramel avec 2,5 kg de sucre et le couler dans les verrines.
2. Faire bouillir le lait, **La Vache qui rit® Formule Plus**, le sucre restant (1,2 kg) et l'extrait de vanille.
3. Ajouter la semoule fine et faire cuire 2 minutes.
4. Répartir dans les verrines et cuire au four pendant 10 minutes à 120°C. Refroidir immédiatement.



BÉNÉFICES NUTRITIONNELS

Par rapport au gâteau de semoule traditionnel réalisé avec du lait uniquement, **La Vache qui rit® Formule Plus** apporte :

- 218 mg (soit 69%) de calcium en plus
- 2,2 µg (soit 78,5%) de vitamine D en plus
- 1,7 g (soit 48,6%) de protéines en plus

Valeurs nutritionnelles pour 1 portion (soit environ 120 g) : Énergie : 1218,29 kJ / 288,61 kcal - Matières grasses : 3,82 g dont 2,48 g d'acides gras saturés - Glucides : 58,04 g dont 52,4 g de sucres - Fibres : 0,27 g - Protéines : 5,25 g - Sel : 0,41 g - Calcium : 313,36 mg - Vitamine D : 2,8 µg



TEXTURE MANGER-MAINS

Temps de préparation : 15 min. Temps de cuisson : 32 min.

INGRÉDIENTS POUR 100 CONVIVES :

- 5 L de lait
- 2 kg de **La Vache qui rit® Formule Plus**
- 10 cl d'extrait de vanille
- 1 kg de sucre
- 700 g de semoule fine
- 1,5 kg d'œufs

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Faire bouillir le lait, **La Vache qui rit® Formule Plus**, l'extrait de vanille et le sucre.
2. Ajouter la semoule fine et faire cuire 2 minutes.
3. Ajouter les œufs hors du feu et verser dans une plaque GN.
4. Cuire à couvert dans un four vapeur ou mixte à 95°C pendant 30 minutes. Refroidir immédiatement.
5. Couper en formes de cubes.

BÉNÉFICES NUTRITIONNELS

Par rapport au gâteau de semoule traditionnel manger-mains réalisé avec du lait, **La Vache qui rit® Formule Plus** apporte :

- 216 mg (soit 69%) de calcium en plus
- 2,4 µg (soit 79%) de vitamine D en plus
- 1,7 g (soit 34%) de protéines en plus

Valeurs nutritionnelles pour 1 portion (soit environ 100 g) : Énergie : 612,45 kJ / 145,9 kcal - Matières grasses : 5,13 g dont 2,76 g d'acides gras saturés - Glucides : 18,0 g dont 13,07 g de sucres - Fibres : 0,24 g - Protéines : 6,71 g - Sel : 0,44 g - Calcium : 311,57 mg - Vitamine D : 3,03 µg