



Sauvante Gourmande

Semoule de lait aux cranberries

Ingrédients pour 4 ramequins :

500 ml de lait demi-écrémé
70 g de semoule fine
40 g de sucre en poudre
50 g de chocolat dessert noir
4 cs de cranberries
3 cs de crème liquide

Verser le lait dans une casserole, ajouter les cranberries, puis porter à ébullition.

Ajouter ensuite la semoule et le sucre.

A feu doux, remuer quelques minutes jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Verser ensuite dans des ramequins.

Laisser un peu refroidir.

Pendant ce temps, faire fondre le chocolat avec la crème liquide jusqu'à ce que cela soit assez liquide.

Répartir le mélange dans les ramequins.

Laisser refroidir puis réfrigérer quelques heures avant de déguster.

Bon appétit !