**Gâteau de semoule à la vanille**

**Préparation : 10 minutes**

**Cuisson : 40 + 30 minutes**

**Ingrédients pour un moule à cake**

- 120g de semoule

- 250g de ricotta

- 2 œufs

- 70cl de lait (entier de préférence)

- 140g de sucre

- 30g de beurre

- vanille en poudre

**Préparation :**

Préchauffer le four thermostat 5/6 ou 170°.

Dans une casserole, faire bouillir le lait avec le sucre et une belle pincée de vanille en poudre.

Quand le contenu bout, éteindre le feu et laisser reposer dans bonnes minutes en remuant régulièrement à l’aide d’une cuillère en bois.

Une fois ce temps de repos écoulé, remettre sur feu fort et verser la semoule en pluie en remuant à la cuillère. Mettre sur feu doux et laisser cuire pendant 6 bonnes minutes en remuant de temps en temps.

Verser ensuite le contenu de la casserole dans une jatte et laisser refroidir pendant 5 minutes. Ajouter ensuite la ricotta et les œufs un à un.

Enfin incorporer le beurre.

Verser dans un moule à cake beurré et fariné et faire cuire pendant au moins 30 minutes.

