

Frites de semoule, coulis framboise et rhubarbe

Cela ressemble étrangement à des frites mais ce ne sont pas des frites de pomme de terre, encore moins des frites salées ! Il s'agit d'un dessert à grignoter puisqu'il s'agit de frites de semoule fine. Vous savez la semoule que l'on utilise pour les gâteaux de semoule ou pour les gnocchis à la romaine ? Une fois la semoule cuite dans du lait, avec du sucre et un peu de vanille, la préparation va épaissir et il sera facile d'y découper des bâtonnets. Il ne vous restera plus qu'à les poêler dans du beurre et du sucre pour obtenir une belle caramélisation. Et parce que les frites se mangent avec une sauce, ici j'ai troqué le ketchup par un coulis de framboises et de rhubarbes.



[Imprimer](#)

Frites de semoule, coulis framboise et rhubarbe

Auteur: Chef Nini

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

Temps total: 40 minutes

Pour 4 personnes

Ingredients

- POUR LES FRITES
- 125 g de semoule fine de blé dur
- 45 cl de lait
- 30 g de sucre en poudre
- 1 petite cuillère à café d'extrait de vanille liquide
- 15 g de beurre + Du sucre en poudre pour la cuisson
- POUR LE COULIS
- 100 g de [framboises surgelées](#)
- 100 g de [rhubarbes surgelées](#)
- 40 g de sucre en poudre

Instructions

1. Versez le lait, la semoule, le sucre en poudre et l'extrait de vanille dans une casserole.

2. Placez sur votre plaque de cuisson et faites cuire à feu moyen tout en mélangeant jusqu'à ce que la préparation soit épaisse. Vous devez voir les traces du passage de votre cuillère au fond de la casserole.
3. Placez une feuille de papier sulfurisé sur votre plan de travail et versez la préparation à la semoule.
4. Etalez la préparation sur 3-4 mm d'épaisseur avec le dos d'une cuillère.
5. Entreposez au réfrigérateur pendant 2 heures. La préparation doit figer.
6. Pendant ce temps, préparer le coulis : versez les fruits et le sucre ensemble dans une casserole et faire cuire sur feu doux jusqu'à ce que les fruits soit complètement cuits. Ajoutez un peu d'eau pour obtenir un coulis moins épais.
7. Mixez, filtrez et réservez.
8. Reprenez la semoule et coupez-la en bâtonnets avec un couteau.
9. Faites chauffer une grande poêle avec le beurre. Saupoudrez toute la surface de la poêle de sucre. Lorsque tout est fondu, déposez les bâtonnets de semoule et faites dorer sur feu plutôt fort.
10. Surveillez la cuisson de prêt. Lorsque les bâtonnets sont dorés d'un côté, retournez-les.
11. Retirez de la poêle lorsque les frites sont joliment dorées et servez avec le coulis.

Astuces : Pour faciliter l'étalage de la semoule, pensez à mouiller régulièrement le dos de votre cuillère. Ainsi la semoule ne collera plus !
