

Semoule au lait de coco

J'ai toujours adoré les desserts simples - et j'ai un petit faible pour le riz, ou la semoule au lait !

C'est doux, onctueux ... ça se déguste à la cuillère, tout simplement.

Vous le réaliserez facilement (et surtout très rapidement) et avec la petite touche de fruit, la boucle est bouclée !

Le tout est bien équilibré et vous allez devoir en refaire encore et encore parce qu'il n'y en aura jamais assez ;)

N'hésitez pas à doubler les quantités du coup ... je dis ça ...

[Imprimer](#)

Semoule au lait de coco

Auteur: Flo de bonnes choses

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Temps total: 1 hour

Pour 4 personnes

Ingredients

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

- - 40 g de [semoule](#)
- - 250 ml de [lait](#)
- - 250 ml de [lait de coco](#) / + 2 cuillères à soupe
- - 40 g de sucre
- - 1 [gousse de vanille](#)
- - 450 g de [myrtilles](#)
- - 20 g de sucre

Instructions

1. Réaliser la compotée de myrtilles : dans une casserole verser les myrtilles avec le sucre et faire compoter à feu moyen 20 minutes, jusqu'à ce que le tout réduise de moitié.
Réserver.
2. Faites bouillir les 2 laits ensemble puis y ajouter les grains de la gousse de vanille.
3. Laisser infuser 10 minutes, puis amener à nouveau à frémissement et y verser la semoule en pluie.
4. Remuer constamment pendant 5 minutes. Puis hors du feu ajouter les 2 cuillères de lait de coco restantes, mélanger et verser dans les verrines de votre choix.
5. Ajouter par dessus de la compotée de myrtilles et servir !

Astuce : et pourquoi pas une jolie compotée de framboises pour varier ?
