

Gâteau de semoule aux fleurs de violette

Ingrédients :

1 poignée de fleurs de violette, 1/4 de litre de lait, 6 œufs, 150 g de semoule, 150 g de sucre, 100 g de beurre



- La veille chauffer doucement le lait avec les fleurs lavées et équeutées et laisser infuser jusqu'au lendemain.
- Filtrer et réchauffer le lait jusqu'à ébullition, verser la semoule en pluie et cuire à feu doux 8 minutes en remuant.
- Retirer du feu pour incorporer sucre, jaunes d'œufs et beurre, mélanger et laisser refroidir.
- Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.
- Verser dans un moule beurré et terminer la cuisson au bain marie, dans le four thermostat 6/7 pendant 45 minutes (l'eau du bain marie doit bouillir très doucement).
- Sortir du four et attendre qu'il soit froid pour démouler.
- Mettre au réfrigérateur et décorer avec violettes fraîches avant de servir.