

# Semoule salée



## Ingrédients nécessaires

semoule : 150g  
gros sel : 1 pincée(s)  
gruyère râpé : 100g  
lait : 40cl  
beurre : 10g

## Préambule

La semoule peut se cuisiner sucrée, mais également salée. Et c'est vraiment très bon ! Cette recette doit reposer 1 à 2 heures au frigo. Il faut donc t'y prendre à l'avance pour la réaliser.

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Commence par faire bouillir le lait dans une casserole. Ajoute le gros sel.



## Etape 2

Une fois que le lait bout, rajoute la semoule et mélange bien. Laisse cuire à feu doux pendant 5 minutes.



## Etape 3

Rince un récipient à l'eau froide.



## Etape 4

Place la moitié du gruyère râpé dans le fond.



## Etape 5

Etale la semoule par-dessus et finit par le reste de gruyère. Laisse reposer le tout au frigo pendant 1 à 2 heures.



## Etape 6

Fais fondre le beurre dans une grande poêle.



## Etape 7

Découpe la semoule en carrés et fais-les cuire dans le beurre fondu pendant 5 minutes.



## Etape 8

Retourne les morceaux de semoule et laisse-les cuire 5 minutes de l'autre côté.



## Etape 9

Voilà, c'est terminé. Tu peux servir ta semoule avec un légume, par exemple, de la ratatouille. Le résultat sera très bon, tu verras !

