Recette de www.vision-plaisir.fr



Gâteau de semoule et coulis d'orange

Le gâteau de semoule et son coulis d'orange est un dessert moelleux et parfumé. La semoule cuite dans du lait apporte une texture fondante sucrée, tandis que le coulis d'orange, acidulé et légèrement sucré, apporte une touche de fraîcheur. Un classique gourmand, idéal pour une touche sucrée pleine de douceur et de légèreté.

Ingrédients de la recette :

- 360g de lait
- 300g de crème liquide
- 80g de sucre en poudre
- 150g de semoule fine ou moyenne
- 1 blanc d'oeuf
- 1 gousse de vanille
- 20g d'amandes hachées ou éffilées
- 1 zeste de citron
- 2 feuilles de gélatine
- 4 oranges
- 20g de sucre en poudre
- 20g de maïzena
- 10g de cognac ou autre alcool*

- 300g de jus d'orange frais

pour 8 personnes

La confection de la recette :

Pour réaliser cette recette, commencez par faire **tremper les feuilles** de **gélatine** dans de l'eau froide. Coupez la gousse de vanille en deux, grattez les graines et mettez-les avec la gousse dans une casserole. Ajoutez le lait et 150 g de crème liquide, puis portez à ébullition. Éteignez le feu et laissez **infuser la vanille** pendant 15 minutes. **Retirez la gousse**, en récupérant bien les graines, puis ajoutez le sucre en poudre et portez à nouveau à ébullition. Retirez la casserole du feu, essorez la gélatine entre vos doigts et incorporez-la au mélange chaud, en remuant jusqu'à dissolution complète. Ajoutez la semoule en pluie et mélangez doucement. Parfumez avec un **zeste de citron**.

Montez le reste de la crème liquide en **chantilly** et placez-la au réfrigérateur. Montez le blanc d'œuf avec une cuillère à café de sucre en poudre, sans le rendre **trop ferme**. Une fois la préparation à base de semoule légèrement tiédie, incorporez délicatement le blanc d'œuf battu à l'aide d'un fouet, puis ajoutez la crème fouettée avec précaution. Versez la préparation dans un moule chemisé de papier cuisson pour faciliter le démoulage, puis placez au **réfrigérateur pendant 24 heures.**

Pour le coulis d'orange, pressez les oranges et passez le jus au tamis pour **éliminer pulpe** et pépins. Mélangez le sucre avec la maïzena, puis incorporez-les au **jus d'orange**. Ajoutez le cognac, puis faites chauffer doucement tout en remuant jusqu'à ce que le coulis soit bien chaud. Passez-le à nouveau au tamis pour un **résultat lisse**, puis réservez au réfrigérateur pendant **24 heures avec un film alimentaire** posé directement sur la surface.

Le lendemain, sortez le gâteau de semoule du réfrigérateur et passez une fine lame de couteau autour du moule pour le démouler. Retournez le gâteau sur une assiette et tapotez délicatement pour le **détacher**. Versez un peu de coulis d'orange autour et **décorez avec une feuille de menthe** et une rondelle d'orange pour une touche finale élégante.

Vision Plaisir La gourmandise culinaire