



Dessert De Pêche A la Semoule

İrmikli Şeftali Tatlısı



2 tasses de jus de pêche
2 tasses de semoule
2 tasses d'eau
1 tasse de sucre granulé
1 cuillère à soupe de margarine
Pour la surface ;
2 pêches

- # Épluchez les pêches. Coupez du milieu, sortez les noyaux puis coupez en petit morceaux.
- # Mouillez légèrement un plat de gâteau moyen. Placez les pêches puis laissez de côté.
- # Mettez dans une casserole, du jus de pêche, de l'eau, de la semoule et du sucre granulé. Mélangez de façon froide. Puis placez au feu et mélangez régulièrement jusqu'à qu'il soit à point.
- # Rajoutez de la margarine dans le mélange de semoule puis mélangez. Versez sur les pêches préparées à l'avance. Placez au frigo.
- # Tournez à l'envers sur une assiette après 4-5 heures. Servez en coupant en petit morceaux.

N-B; Il est conseillé d'utiliser des pêches solide dans la préparation de ce dessert.