



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Pudding Noir A La Semoule

İrmikli Kara Puding



5 tasses de lait
1,5 tasses de sucre
1 tasse de semoule
2 cuillères à soupe de cacao
1 zeste de citron
Pour la garniture :
1 cuillère à soupe de noix de coco

- # Mettez du lait froid dans une casserole. Rajoutez du sucre granulé, de la semoule et du cacao. Mélangez avant de placer au four.
- # Placez au four à moyenne température, mélangez régulièrement.
- # Rajoutez du zeste de citron râpé avant de prendre du feu.
- # Versez le pudding dans les 4 bols légèrement mouillés.
- # Tournez à l'envers sur une assiette après avoir laissé 2 heures au réfrigérateur.
- # Saupoudrez de la noix de coco dessus puis servez.

N-B; Vous pouvez rajouter 1 tasse de thé de raisin pendant la cuisson.