



Dessert De Semoule Aux Cerises

Çilekli İrmik Tatlısı



1 litre de lait
1 tasse d'eau
2 tasse de thé de semoule
1 cuillère à soupe de féculle de blé
2 tasse de sucre
1 paquet de vanille
1 cuillère à café de beurre
Pour la sauce :
500 gr. de fraises
1 tasse de sucre
1 cuillère à soupe de féculle de blé
1 tasse d'eau

- # Mettez dans une casserole, du lait froid, de l'eau, de la semoule, du féculle de blé et du sucre. Mélangez puis placez à moyenne température.
- # Mélangez régulièrement jusqu'à qu'il y a des bulles qui apparaissent.
- # Rajoutez de la vanille et du beurre juste avant de retirer du feu. Mélangez jusqu'à que le beurre fond.
- # Remplissez les bols de dessert de façon à dépasser légèrement la moitié.
- # De l'autre côté, coupez les fraises en quelques morceaux puis mettez dans une casserole. Rajoutez du sucre, de l'eau et du féculle de blé.
- # Laissez cuire la sauce à moyenne température.
- # Puis partagez sur le dessert de semoule.
- # Faites refroidir au réfrigérateur puis servez.

N-B; Ce dessert peu être préparé dans un plat avec côtés.