



## Dessert De Semoule Au Caramel

Karamelli İrmik Tatlısı



1 litre de lait  
5 tasses à thé de sucre granulé  
2 œufs  
2,5 tasses à thé de semoule  
1 zeste de citron  
1 paquet de vanille  
2 cuillères à thé de noix de coco

- # Prenez la moitié du sucre dans une petite casserole. Laissez cuire à moyenne température jusqu'à qu'il devient marron clair. Vous obtenez du caramel
- # Versez dans un bol creux de moyenne taille puis laissez refroidir.
- # De l'autre côté, mélangez du lait avec des œufs, de la semoule, du zeste de citron et le sucre restant. Laissez cuire jusqu'à qu'elle devient solide puis rajoutez de la vanille.
- # Versez le mélange dans le caramel refroidis.
- # Laissez attendre au réfrigérateur pendant au moins 3-4 heures puis retournez sur une assiette.
- # Décorez avec de la noix de coco.

**N-B:** Quand le caramel est prêt, versez immédiatement dans un bol sinon il deviendra gras et ne pourra pas être versé.