



Dessert de Semoule à L'Orange

Portakallı İrmik Tatlısı



1 tasse de semoule
1 tasse de jus d'orange
1 tasse de sucre granulé
2 tasses d'eau
1 zeste d'une orange

- # Mettez dans une casserole, de la semoule et du sucre. Mélangez les deux ingrédients avant de rajoutez les ingrédients.
- # Rajoutez sur la semoule sucré, du jus d'orange et de l'eau. Mélangez de façon froide.
- # Placez la casserole a moyenne température. Laissez cuire en mélangeant régulièrement.
- # Quand la trace de la cuillère apparait sur le mélange, c'est que le mélange est prêt.
- # Retirez du four, rajoutez rapidement le zeste de citron dans le dessert. Mélangez.
- # Versez le mélange dans un bol creux.
- # Quand la chaleur du dessert est passé, placez le dessert au réfrigérateur. Le lendemain, tournez à l'envers sur une assiette. Décorez la surface avec des oranges.
- # Servez en faisant des tranches.

N-B: Le dessert de semoule à l'orange donne le gout du flanc à l'orange. L'apparence est moins transparente que le flanc.