**Semoule au lait**



* **Temps de préparation :** 5 mn
* **Temps de cuisson :** 10 mn
* **Difficulté :**Très facile

Pour 4 personnes

**Ingrédients pour Semoule au lait**

100 g de semoule fine
1 cuill. à café d’extrait de vanille
80 g de sucre semoule
700 ml de lait demi-écrémé

**Préparation pour Semoule au lait**

1. Faites bouillir le lait sucré et l’extrait de vanille.

2. Versez la semoule en pluie tout en remuant.

3. Laissez cuire 10 min tout en continuant de remuer.

4. Versez dans des ramequins et laisser refroidir.

5. Servir frais.