

# SEMOULE AU LAIT ET À LA FLEUR D'ORANGER

A close-up photograph of a glass filled with a smooth, yellow-orange semolina pudding. The pudding is topped with a fresh sprig of green mint leaves. The glass is placed on a wooden surface, and another similar glass is partially visible in the background.

- PORTER À ÉBULLITION LE LAIT, LA FLEUR D'ORANGER ET LE SUCRE VANILLÉ

- DÈS L'ÉBULLITION, PLONGER LA SEMOULE EN REMUANT À FEU MOYEN

- LAISSER CUIRE 5 MINUTES SANS CESSER DE MÉLANGER

- AJOUTER LE SUCRE

- VERSER DANS DES PETITS POTS, LAISSER REFROIDIR

- À DÉGUSTER TIÈDE OU FROID SELON LES PRÉFÉRENCES

## INGRÉDIENTS

° 1 LITRE DE LAIT

° 300 G DE SEMOULE

° 40 G DE SUCRE VANILLÉ

° 40 G DE SUCRE FIN

° 2 CUILLÈRES À SOUPE DE FLEUR D'ORANGER NON CONCENTRÉE