

Gâteau de Semoule au Caramel
Pour 150 portions



1. **GÂTEAU DE SEMOULE AU CARMEL**

1 sachet(s) de 730 g de préparation pour **Gâteau de Semoule alsa Professionnel**
5 L de lait demi-écrémé
500 g de **Sauce Dessert Caramel alsa Professionnel**

Délayer la préparation pour Gâteau de Semoule alsa Professionnel dans une partie du lait à l'aide d'un fouet.

Porter à ébullition le reste du lait, y incorporer le premier mélange et laisser cuire 5 minutes sans cesser de remuer.

Verser 1 cuillerée de Sauce Dessert Caramel alsa professionnel dans des petits ramequins.

Répartir la préparation dans les ramequins, réserver au frais.

Pour servir, démouler sur assiette et napper d'1 cuillerée de Sauce Dessert Caramel.