



# Semoule au lait

Préparation: 5 minutes - Cuisson: 20 minutes

## Ingrédients:

- 1 l de lait Juste & Vendéen
- 150 g de sucre
- 100 g de semoule (fine ou moyenne)
- 1 sachet de sucre vanillé

## Étapes:

- 1) Mettez le lait dans une casserole et faites-le chauffer à feu doux.
- 2) Quand le lait commence à bouillir, mettez-y la semoule.  
Laisser cuire un peu sans cesser de remuer.
- 3) Rajoutez le sucre, et laissez cuire tranquillement sans cesser de remuer.  
Lorsque la semoule est cuite, versez-y le sucre vanillé.
- 4) Versez la préparation dans un saladier et laissez refroidir avant de déguster.