

Terrine de semoule aux fruits rouges et kiwis, coulis de framboises

Préparation : 20 mn

Cuisson : 8 mn

Repos : 6 h

Les ingrédients pour 6-8 personnes :

150 g de sucre en poudre

150 g de semoule de blé fine

250 g de fraises

125 g de groseilles

3 kiwis

125 g de framboises

1 l de lait

1 c à c d'arôme d'amande amère

20 g d'amandes effilées

6 petites pousses de menthe

Sel

Coulis de framboises

Équeuter les fraises, égrapper les groseilles, éplucher les kiwis, les couper en 2 dans la longueur puis en tranches épaisses.

Dans une casserole porter le lait à ébullition avec le sucre et 1 pincée de sel et y jeter en pluie la semoule de blé en mélangeant sans arrêt. Cuire 7 à 8 mn à feu doux en tournant sans cesse avec une cuillère en bois. Parfumer d'arôme d'amande amère (attention de ne pas en mettre trop c'est très fort).

Tapisser un moule à cake de 26 cm de long de film alimentaire en dépassant les bords.

Remplir le moule de semoule en alternant avec les fraises, les groseilles et les kiwis.

Lisser la surface avec une spatule, laisser refroidir, rabattre le film alimentaire et réfrigérer 6 h minimum.

Pour le service démouler la terrine, la garnir avec les framboises, les pousses de menthe et les amandes effilées préalablement grillées à sec dans une poêle. Servir avec un coulis de framboises.

Pour le coulis de framboises je mixe des framboises avec du sucre et un peu de jus de citron et je passe le tout à la passoire étamine pour retirer les graines de framboises. La quantité de sucre dépend de la qualité des framboises, à vous de tester.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>