

# **Semoule au lait**

*en infusion de thé earl grey*



**Pour 4 personnes**

**Préparation : 5 minutes**

**Cuisson : 10 minutes (avec l'infusion)**

- 1/2 l de lait
- 70 g de semoule de blé fine
- 2 c à soupe de cassonade (30g)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 zeste d'orange
- 2 c à café de thé earl grey ou 1 sachet

Dans une casserole, faites chauffer le lait avec le thé earl grey (mis dans un sachet ou une boule à thé), le zeste d'orange et laissez infuser pendant 3 minutes hors du feu.

Ajoutez ensuite les sucres et remettez à chauffer. Versez la semoule dans le lait bouillant tout en remuant avec un fouet ou une cuillère en bois.

La semoule a épaissi au bout de 5 minutes, cela peut être plus long.

Transvasez la semoule dans un saladier et filmez au contact pour éviter qu'une peau se forme en refroidissant.

Répartissez dans des petits pots et consommez le jour même de préférence tiède ou froide.