



<http://cuisine.acidulee.com>

Catégorie : Dessert

Galette de semoule au miel

Une recette de notre Guest star : Atchoum

Ingrédients pour 4 à 6 galettes

- 1 bon verre de semoule
- 4 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de levure chimique
- Huile de tournesol pour la friture
- miel liquide

Temps de préparation

- 10 minutes

Durée de cuisson

- 5 minutes

Coût

- Une recette économique.
-

Préparation

- Battre les œufs, puis ajouter la levure chimique, ainsi que le sucre vanillé.
- Ajouter la semoule tout en remuant vigoureusement.
- Dans une poêle profonde, verser de l'huile et la chauffer.
- Une fois l'huile bien chaude, verser l'appareil en l'étalant sur toute la poêle de façon à obtenir une forme ronde.
- Pendant que la galette cuit sur le dessous, badigeonner la galette sur le dessus à l'aide d'une cuillère d'huile, de façon à la faire dorer. Retourner la galette pour la cuisson. Laisser dorer, tout en tournant la galette.
- Une fois la cuisson terminée, retirer la galette, et la poser sur du papier essuie-tout pour enlever l'excès d'huile.
- Et verser ensuite du miel sur le dessus, à volonté, pour une bonne imprégnation.
- Et, enfin, déguster !

Atchoum vous souhaite bon appétit !