

MANZON

TRADITION FAMILIALE

Depuis 1961

RECETTES



GOURMANDES



LE GÂTEAU DE SEMOULE AUX RAISINS SECS

BROVER
LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.

INGRÉDIENTS

Chez MANZON

- 150 g de couscous moyen
- 1 litre de lait entier
- 150 g de raisins
- 100 g de sucre
- 3 œufs
- 1 QS d'extrait de vanille



Couscous moyen 5 kg



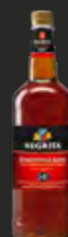
Raisins Sultanines 12,5 kg



Extrait de graines de vanille 1 l



Lait entier UHT 1 l



Rhum 54 % NEGRITA 1 l



Oeufs entiers

RECETTE

- Faire préalablement macérer les raisins dans le rhum.
- Porter le lait à ébullition.
- Verser le sucre avec la semoule.
- Mélanger au fouet pendant 10 min.
- Incorporer les œufs.
- Reprendre la cuisson pendant 5 min.
- Débarrasser et ajouter les raisins macérés.
- Tapisser le moule de caramel.
- Verser votre préparation.
- Laisser refroidir au minimum 4h au réfrigérateur.
- Démouler et déguster.



CONSEILS

Peut être coulé en
verrines individuelles

LE PLUS EMBALLAGE NOMADE

Fond pliant

