

## La tarte à la semoule



(Photo Françoise Hédeline)

### D'où vient cette recette ?

Cette recette a été transmise au fil des générations, est arrivée jusqu'à Denise Hédeline, puis jusqu'à ce site.

Merci !

### La recette

#### Ingrédients pour 8 à 10 personnes

- Tourtière 30 cm - Un rouleau de pâte feuilletée
- 1 litre de lait entier
- 1 verre (type verre à eau normal) de semoule
- 1/2 verre de sucre en poudre
- 4 œufs entiers à battre légèrement en omelette

#### Recette

- Faire chauffer le lait et le sucre en remuant.
- Quand les bords de la casserole sont frémissants, verser la semoule en pluie et ne pas cesser de remuer jusqu'à la consistance voulue.
- Hors du feu, incorporer les œufs battus et ne pas cesser de remuer au fouet à main jusqu'à ce que les œufs soient bien mélangés à la semoule (celle-ci doit être jaune uniformément)
- Verser cette préparation sur le fond de pâte feuilletée.
- Enfourner 35/40 mn Th 7, baisser à 6 en milieu de cuisson si le dessus de la tarte prend trop de couleur.

