



COUSCOUS A L'EAU DE ROSE

par José Martinez «Maison Blanche Restaurant» Sarasota.
Floride.

Nbre de personnes : 4

Ingrédients

100 g de semoule de blé fine
80 g de sucre semoule
600 g de lait demi écrémé
1 zeste de citron
1 gousse de vanille
600 g de crème fleurette
200 g de lait entier
1 cuillère à soupe d'eau de rose

Réalisation

Mettre les 600 g de lait dans une casserole avec les 80 g de sucre, la gousse de vanille ouverte et le zeste de citron. Faire bouillir. Laisser infuser 5 minutes et passer au chinois.

Remettre le liquide sur le feu, refaire bouillir et verser la semoule en pluie. Après 2 minutes d'ébullition, retirer du feu et ajouter les 600 g de crème fleurette et les 200 g de lait entier. Laisser refroidir et ajouter l'eau de rose.

Le mot du Chef : on peut accompagner ce dessert froid de beignets ou de biscuits aux amandes.