

SEMOULE DE FRAMBOISES

à la pêche

Super bon!

Par personne



Préparation: 15 minutes
Cuisson: 5 minutes

Pour 1 personne:

0
1
4
3
0
0

- 0 100 g de framboises (surgelées)
- 1 1 cc de sucre
- 2 250 ml de lait écrémé (p. ex. Coop **Weight Watchers**)
- 2 2 CS de semoule, sèche
- 0 Quelques gouttes d'édulcorant liquide
- 0 1 pêche (selon la saison en boîte)

1. Saupoudrer les framboises encore congelées de sucre et les laisser décongeler env. 10 minutes. Porter à ébullition le lait avec la semoule et laisser mijoter env. 1 minute. Sucre avec l'édulcorant. Réduire les framboises en purée. Incorporer la purée de framboises à la semoule.

2. Laver et couper en deux la pêche. La dénoyauter et la couper en dés. Servir la semoule avec les dés de pêche.