

DEGUE



120 g de semoule de mil en graine
700 g de yaourt brassé
1 citron vert
300 gr de lait concentré sucré
3 c. à c. de gingembre et de cannelle
Sésame grillé

Faire cuire les graines 5 mn dans l'eau bouillante puis les laisser reposer 1/4h. avec un couvercle.

Laisser bien refroidir puis arroser du jus de citron.

Pendant ce temps, mélanger dans un autre saladier, le lait concentré, le yaourt et les épices.

Incorporer les graines de mil dans le mélange. Recouvrir de sésame grillé.

Ajouter un spéculos.