



**SEMOULE, FRAMBOISES MENTHE ET GRENADE EN VINAIGRETTE**



**La semoule** : 100g de semoule fine, 60g de sucre, 50cl de lait, 80g de raisins secs. Dans un saladier, mélangez la semoule, le sucre et le lait. Couvrez d'un film alimentaire et faites cuire au micro ondes 3min puissance 750W. Remuez, filmez et faites cuire à nouveau 3min. Mélangez, filmez encore et laissez gonfler 15 min. Ajoutez les raisins secs et laissez refroidir à T° ambiante.

**La vinaigrette** : 2 verres de jus d'orange sanguine, 60g de framboises fraîches, 3cs de bonne huile d'olive typée.

Faites bouillir et réduire à feux doux le jus d'orange pour obtenir 1/2 verre de jus. Mixez-le finement avec les framboises et l'huile d'olive, réservez.

**Les fruits rouges** : 250g de framboises, 1 grenade, 30 feuilles de menthe. Égrainez la grenade, ciselez la menthe, mélangez-les délicatement avec les framboises, ajoutez 2 cuillères de vinaigrette.

**La finition** : dans le fond d'une assiette creuse, faites un lit de semoule, ajoutez dessus les framboises et une boule de glace à la vanille, nappez avec la vinaigrette et servez de suite.