

# TARTE À LA SEMOULE DE LAIT

500 g de pâte filo (environ 12 feuilles) • 80 cl de lait frais • 150 g de semoule fine • 500 g de sucre  
• 1 citron non traité • 1 orange non traitée • 100 g de beurre ramolli (pour la pâte filo)  
+ 2 cuil. à soupe (pour la crème) • 5 jaunes d'œufs battus

## *Pour le sirop*

1 kg de sucre • 1 petit morceau de bâton de cannelle • 1 citron non traité • 1 orange non traitée

## *Matériel*

Pinceau • Moule à gâteau, type moule à manqué de 24 cm de diamètre

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Prélevez le zeste du citron et de l'orange.

Dans une casserole, faites chauffer le lait à feu doux et ajoutez progressivement la semoule, le sucre et les zestes de citron et d'orange, en remuant sans arrêt pour que le mélange n'attache pas et qu'il prenne la consistance d'une crème. Retirez la casserole du feu, ajoutez 2 cuil. à soupe de beurre, mélangez et laissez légèrement refroidir en remuant régulièrement pour éviter la formation d'une croûte. Ajoutez les jaunes d'œufs et mélangez.

Beurrez un moule, tapissez le fond et les bords avec une feuille de pâte filo. À l'aide d'un pinceau, beurrez une deuxième feuille et disposez-la par-dessus l'autre, continuez jusqu'à la superposition de 6 feuilles. Versez la crème et recouvrez avec les 6 autres feuilles de pâte filo beurrées. Rabattez la pâte filo tout autour sur la semoule de lait.

Enfournez la tarte à la semoule de lait pour 45 à 50 min de cuisson.

Préparez le sirop. Pressez le jus de la moitié du citron et de l'orange et coupez le reste en rondelles. Dans une petite casserole, réunissez le sucre, la cannelle, le jus et les rondelles d'agrumes et 50 cl d'eau. Portez à ébullition jusqu'à ce que le sucre soit dissous, puis baissez le feu et faites réduire pendant 20 à 25 min. Versez le sirop chaud sur la tarte tiède. Dégustez tiède ou à température ambiante.