

# RECETTE Proposée par Sabinus

PROPOSITIONS MIRABELLUM

Pour 8 portions

300 ml de lait

30 g de semoule  
moyenne

30 g d'amandes  
effilées

30 g de pignons de pin

20 g de raisins secs

50 g de miel

1 cuillère à café de  
sauce soja ou nuoc-  
mâm

5 cuillères à soupe de

Porto 1 cuillère à

soupe d'huile d'olive 1

pincée de poivre

blanc moulu

## *Apothermum*

Dans une casserole, faire chauffer doucement le lait, le miel et l'huile d'olive.

Ajouter les raisins, les pignons de pin, les amandes et la sauce soja (ou nuoc-mâm).

Poivrer et porter à ébullition tout en mélangeant avec une cuillère.

Verser la semoule dans la casserole et baisser le feu.

Cuire 5 minutes en remuant. Ajouter le porto. Cuire encore 2 minutes.

Verser dans des ramequins. L'apothermum se déguste tiède ou froid, selon les goûts !