

# Apothermum

## Ingrédients - 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

Une pincée de poivre blanc moulu

---

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 !