Cake à la semoule et aux abricots secs

Ingrédients :

(Pour un moule à cake de 10 cm)

1/2 verre de semoule de blé
1 verre de lait
1/2 verre d'eau
1 gousse de vanille
75 grammes de sucre
10-12 oreillons d'abricots secs

Préparation :

1) Couper les oreillons d'abricots en 4, recouvrir avec de l'eau (laisser tremper au moins 1/4 d'heure)
2) Mettre à chauffer dans une casserole le lait, l'eau et la gousse de vanille coupée en deux (racler les graines)
3) A l'ébullition, retirer du feu et laisser infuser la vanille quelques minutes
4) Remettre sur le feu jusqu'à frémissement, verser la semoule en pluie et brasser avec une cuillère en bois jusqu'à épaississement
5) Ajouter le sucre et les oreillons d'abricots, mélanger
6) Verser dans un moule, lisser, recouvrir d'un film plastique et laisser refroidir
7) Mettre dans le frigo pour quelques heures