



BASBOUSSA AUX AMANDES

250 g de semoule de blé
50 g de poudre d'amande
1 sachet de levure chimique
1 oeuf
1 yaourt nature
50 g de sucre
50 ml huile
1 pincée de sel
Amandes entières

Le sirop :
200 g de sucre
300 ml d'eau
2 cuillères à soupe de miel (facultatif)
1 bouchon d'eau de fleur d'oranger

REALISATION :

Préchauffez le four à 180°C . Beurrez ou chemisez un moule carré ou rectangulaire de 22/24 cm.

Fouettez l'oeuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la semoule, la poudre d'amande, la levure chimique, le sucre, le yaourt ,une pincée de sel et l'huile. Mélangez bien.

Versez la préparation dans le moule en lissant bien la surface.

A l'aide d'un couteau, tracez des lignes pour faire des carrés puis décorez chaque carré d'une amande émondée au centre.

Enfournez à 200° pendant 25 à 30 mn jusqu'à ce qu'il soit doré.

En attendant, la préparation du sirop :

Dans une casserole, mettre l'eau, le sucre et la fleur d'oranger. Porter à ébullition.

Dès ébullition, réduire le feu et compter 15 mn de cuisson. (vous pouvez ajouter 2 c. à soupe de miel à ce sirop).

Versez le sirop dès que le gateau est encore chaud à la sortie du four.

Attendre qu'il soit complètement refroidi pour découper et déguster le gâteau.

Astuces :

Le temps de repos après cuisson est essentiel dans cette recette, il permet à la basboussa d'absorber le sirop et il permet de la découper et de la retirer du moule facilement sinon elle s'effrite complètement !

Pour émonder facilement des amandes entières, les plonger dans l'eau bouillante environ 2 mn, la peau partira toute seule ! Magique !