|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Gâteau de semoule au sirop de fleur d'oranger |

 |
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Gâteau de semoule au sirop de fleur d oranger |   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Préparation :** 15 mn**Cuisson :** 20 mn**Repos :** 0 mn**Difficulté :** Facile |  |

**Pour 8 personnes :**- 4 oeufs- 50 g de sucre en poudre- 1 pincée de cannelle- 80 ml de jus d'[orange](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/145/orange.shtml) pressée- 80 g de semoule de blé- 80 g d'amandes (moitié hachées, moitié en poudre)- quelques amandes entières émondées pour le décorPour le sirop :- 100 g de sucre en poudre- 200 ml d'eau- 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger- 50 g de miel  |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |
|

|  |
| --- |
| **La recette** |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Gâteau de semoule au sirop de fleur d oranger | **1/** [Fouetter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/67/fouetter.shtml) les jaunes d’œufs avec le sucre et la cannelle. Ajouter le jus d’[orange](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/145/orange.shtml), la semoule puis les amandes. Laisser reposer 15 minutes. Préchauffer le four à 200°C. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Gâteau de semoule au sirop de fleur d oranger | **2/** [Monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporer en deux fois à la pâte. Verser la préparation dans un [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) beurré (carré ou rond, si possible à charnière pour faciliter le démoulage). Faire cuire 20 minutes. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **3/** Pendant ce temps, préparer le sirop en faisant chauffer doucement l’eau, l’eau de fleur d’oranger, le sucre et le miel qui doivent se dissoudre complètement. Laisser [frémir](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300085/fremir.shtml) 5 minutes sans remuer. Laisser tiédir. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **4/** Sortir le gâteau du four, laisser refroidir 15 minutes (sans démouler) avant de verser doucement le sirop en filet. Procéder en plusieurs fois pour bien [imbiber](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300086/imbiber.shtml) la pâte. Laisser complètement refroidir au réfrigérateur avant de démouler le gâteau. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **5/** Servir le gâteau de semoule découpé en carrés ou en petites parts décorées d’une amande entière. |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir ...** On peut ajouter à la pâte ou au sirop un zeste de citron ou d'orange pour parfumer davantage. Ce dessert économique peut être préparé d'avance : il est bien meilleur le lendemain ! |

 |