|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | 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 décor  Pour 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 ! | |