# Gâteau de semoule au sirop : Basboussa

Gâteau sans gluten semoule maïs

Imprimer

Commenter

Préparation: **20 min**

**Ingrédients**
**Pour 4 personnes**

Gâteau :

- 250 g de semoule de maïs
- 125 g de yaourt de brebis
- 2 œufs
- 12 cl d’huile de tournesol
- 80 g de sucre de coco

- 1 c. à s. d’eau de fleur d’oranger
- 1 sachet de levure chimique sans gluten

Sirop :
- 100 g de sucre
- Le jus de ½ citron
- 1 c. à s. d’eau de fleur d’oranger
- 20 cl d’eau

Décoration :
- 4 cerises confites
- 4 c. à s. de yaourt de brebis
- 100 g d’amandes effilées grillées

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d’eau et portez à ébullition.
2. Dans un grand saladier, mettez la semoule de maïs, le sucre et la levure. Mélangez. Faites un puits et versez au milieu les œufs, l’eau de fleur d’oranger, l’huile et le yaourt.
3. À l’aide d’un fouet, mélangez soigneusement jusqu’à l’obtention d’une texture épaisse. Versez dans 4 bols de 5 cm de diamètre préalablement huilés.
4. Placez les bols sur le tamis du Vitaliseur et faites cuire pendant 15 minutes.
5. Versez tous les ingrédients du sirop dans une casserole et portez à ébullition.
6. Versez le sirop sur les 4 gâteaux cuits et encore chauds, puis laissez refroidir avant de les démouler sur une assiette.
7. Décorez le haut de chaque gâteau avec 1 cuillerée à soupe de yaourt de brebis ainsi que 1 cerise confite, puis saupoudrez les amandes effilées grillées. Dégustez.

*Ce délicieux dessert marocain a été réalisé par la cheffe Nadia Paprikas.*
*Vous retrouverez également cette recette dans le magazine 95° #15 (juillet-août) qui fait la part belle aux recettes méditerranéennes !*

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises