



Rabah nous fait découvrir



La Bashoussa

(gâteau à base de semoule)

Ingrédients pour 10 personnes

- ✎ 4 Œufs
- ✎ 100 g d'Huile Arachide
- ✎ 100 g de jus d'Orange
- ✎ 300 g de Semoule Fine
- ✎ 1 sachet de levure chimique (11 g)
- ✎ 100 g de Sucre + 500 g (Sirop)
- ✎ 100 g de Lait
- ✎ Zestes d'Orange
- ✎ 50 g de Farine
- ✎ 2 c à soupe de Vanille liquide



- ✎ Blanchir les Œufs et 100 g de Sucre
- ✎ Incorporer le Lait, l'Huile, 50g de Jus d'Orange et le Zeste d'Orange. Mélanger.
- ✎ Rajouter ensuite la Semoule, la Farine, la Levure Chimique et la Vanille liquide et bien mélanger à nouveau
- ✎ A part, faire un sirop avec 1 litre d'eau, 500g de Sucre et 50 g de Jus d'Orange
- ✎ Mettre la préparation dans un moule à génoise et enfourner pendant 15/20 minutes à 180° C (la pointe du couteau doit ressortir sèche)
- ✎ Imbibé le gâteau encore tiède avec le sirop préparé

Bon appétit !