

Gâteau de semoule aux agrumes



Ingrédients (pour un moule carré de 25×30 cm)

- 6 œufs, jaunes et blancs séparés
- 100 gr (1/2 tasse) de sucre
- 100 gr (1 tasse) de noix de coco en poudre
- 140 gr (1tasse) de farine tamisée
- 270 gr (2 tasses et demi) de semoule
- 25 gr (une cuillère à soupe et demie) d'amande en poudre
- 20 gr (2 petits sachets) de levure chimique
- 240 ml (1 tasse) d'huile
- 360 ml (une tasse et demie) de jus d'orange ou de mandarine fraîchement pressé
- 2 cuillerées à café de zeste d'orange rapé
- 240 ml (1 tasse) de marmelade d'orange ou de citron

Le Sirop :

- 1 tasse de sucre
- 1 tasse d'eau

La garniture :

- Amandes concassées ou copeaux de noix de coco

- **Préparation :**

- Préchauffer le four à 180°.
- Battre au mixer les blancs d'œufs avec le sucre pendant 8 minutes pour les monter en neige ferme.
- Mélanger dans un saladier tous les ingrédients secs : la noix, la farine, la semoule, les amandes en poudre et la levure.
- Battre les jaunes d'œufs dans un autre saladier et ajouter progressivement l'huile, le jus d'orange et la marmelade.

Incorporer lentement les ingrédients secs dans les jaunes d'œufs pour former un mélange ☑ homogène. Ajouter avec précaution les blancs d'œufs battus en neige.

☑ Verser la pâte dans un moule bien graissé et enfourner pendant 30 mn, le gâteau doit être bien doré. Pour vérifier la cuisson à point, enfoncer la pointe d'un couteau dans le gâteau, elle doit être sèche avec juste quelques miettes qui adhèrent.

☑ Pendant la cuisson du gâteau, faire le sirop. Porter à ébullition l'eau et le sucre, puis continuer la cuisson à feu très doux pendant 20 mn. Laisser refroidir le sirop obtenu pendant quelques minutes.

- ☑ Sortir la gâteau du four, verser le sirop en le répartissant bien sur le gâteau. Lorsque le gâteau a refroidi, le garnir d'amandes ou de noix de coco.