Recette : Douceur de semoule à l'orange

Ingrédients :

- 100 gr de semoule de blé fine
- 100 gr de poudre d'amandes
- 4 œufs
- 3 oranges
- 150 gr de sucre
- 75 gr de miel
- 2 cuillères à soupe d'eau d'oranger
- 15 gr de beurre

Cuisson : 20mn

Thermostat : 200°C

Préparation :

Rincer et sécher 1 orange. Râpez son zeste, puis pressez-la et mesurez 12 cl de jus.
Fouettez les jaunes d'œufs avec 75 gr de sucre. Ajouter le jus d'orange, les zestes, la poudre d'amande et la semoule. Mélangez et réservez 20 minutes.
Préchauffez le four à 200°, fouettez les blancs d'œufs en neige ferme.
Incorporez-les délicatement dans la préparation à la semoule.
Versez dans un moule à manqué beurré. Enfournez pour 20 minutes.
Pressez les deux oranges restantes pour obtenir un jus de 20 cl.
Versez-le dans une casserole et ajoutez le reste de sucre et le miel.
Portez à ébullition et laissez frémir 1 minute.
Laissez tiédir puis ajouter l'eau de fleur d'oranger.
Laissez reposer le gâteau hors du four 20 min.
Démoulez-le sur un plat. Arrosez-le de sirop en 3 fois, en attendant que chaque tiers ait été absorbé avant d'en ajouter à nouveau.
Réfrigérez 6 h au moins.