

## Recette Missio-Enfance

# BASBOUSSA

**Une recette simple et originale pour régaler tous les amis des missionnaires !  
Mmmhhhhh...  
Aussi délicieux qu'un dessert Libanais :)**



### **Tout d'abord Préparer le sirop :**

Pour que la Basbousa soit bien réussie, verser le sirop froid sur le gâteau chaud. Dans un poêlon, mélanger l'eau, le sucre et le jus de citron et porter à ébullition. Laisser cuire à petit feu 15min. Hors du feu, ajouter l'eau de fleur d'oranger et le beurre, refroidir

### **La Basbousa :**

Mélanger la semoule, le sucre et la poudre d'amande dans un grand bol. Ajouter le beurre fondu, mélanger. Ajouter le yaourt et le lait, mélanger. Ajouter le sel, le bicarbonate et les œufs entiers et bien mélanger. Verser la préparation dans une grande plaque (39x33 cm) garnie d'un papier sulfurisé. Lisser la surface et tapoter le moule afin de chasser les bulles d'air. Laissez reposer au frigo pendant 1h. Tracer des traits pour former des carrés. Sur chaque carré, poser une amande mondée. Cuire à 180° pendant 30 à 35min. À la sortie du four, arroser de sirop froid (avec une louche) et laisser absorber. Laisser refroidir et découper la Basbousa.

**Remarque :** On peut remplacer l'eau de fleur d'oranger par de l'eau de rose, dans ce cas diminuer juste un peu la quantité (0.8 dl. > 0.5dl.)

### **Ingrédients pour une grande plaque (39x33 cm)**

500g semoule moyenne  
250g yaourt nature  
200g poudre d'amande  
200g beurre fondu  
100g sucre fin  
180g amandes mondées  
2 œufs  
250 ml lait  
2 c à c bicarbonate de soude  
(ou levure chimique)  
2 pincées de fleur de sel

### **Sirop**

500g de sucre fin  
1 citron  
7dl d'eau  
0.8 dl d'eau de fleur d'oranger  
2 c à c de beurre