

# Basboussa

Dalila et Djohra



## Ingrédients :

### basboussa :

- 800 g de semoule fin de blé
- 400 g de sucre
- 30 cl d'huile de tournesol
- 3 œufs
- 45 cl de lait
- 3 citrons (zeste)
- 2 sachets de levure
- Sel

### Sirop :

- 3 verres de sucre
- 1 verre d'eau
- 3 citrons (jus)

## Préparation du gâteau :

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Rincer les citrons, les zester et les presser. Reserver.
3. Dans un saladier mélanger tous les ingrédients secs (la semoule, la levure, le sucre, le zeste de citron).
4. Verser le lait dans une jatte, ajouter les œufs, l'huile et petit à petit la semoule en fouettant. Lorsque le mélange est homogène le verser dans un moule rectangulaire (33cmx23cm) isolé.
5. Enfourner et faire cuire 20min, avant de défourner, vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit rester sèche.

## Préparation du sirop :

1. Verser les ingrédients du sirop dans une casserole (Sucre, Eau, Jus de citron). Porter à ébullition.
2. A la sortie du four couper le gâteau en 32 parts et verser le sirop sur le gâteau encore chaud.
3. Laisser refroidir avant de le servir accompagné d'un thé à la menthe.