

## **Douceur de semoule a l'orange**

- 100 g de semoule de ble fine
- 100 g de poudre d'amande
- 4 oeufs
- 3 oranges
- 150 g de sucre
- 75g de miel
- 2 ca s d'eau de fleur d'oranger
- 15 g de beurre

1. Rincer et sechez une orange. Rapez son zeste puis pressez la et mesurez 12 cl de jus.
2. Fouettez les jaunes d'oeufs avec 75 g de sucre. Ajoutez le jus d'orange,les zestes,la poudre d'amandes et la semoule.
3. Melangez et reserver 20 minutes.
4. Prechauffez le four a 200°C (th 6/7; fouettez les blancs d'oeufs en neige ferme; incorporez les delicatement.
5. Dans la preparation a la semoule versez dans le moule a manque beurre.enfournez pour 20 minutes.
6. Pressez les 2 oranges restantes pour obtenir un jus de 20 cl. versez le dans une casserole et ajouter le reste de sucre et le miel, portez a ebullition et laissez fremir 1 minute. Laisser tiedir puis ajouter l'eau de fleur d'oranger.
7. Laissez reposer le gateau hors du four 20 minutes.
8. Demoulez le sur un plat.arrosez le de sirop en trois fois, en attendantque chaque tiers ait ete absorbe avant d'en rajouter a nouveau. Refrigerez 6 heures au moins.