Gâteau de semoule à l'orange et au sirop

Un gâteau de semoule parfumé à l'orange, imbibé d'un sirop au jus d'orange. Léger, acidulé et très moelleux.

10 personnes	15 min préparation	35 min cuisson	50 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 1 orange non traitée
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 250 g de semoule fine
- 100 ml de huile
- 100 g d'yaourt
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de sucre pour le sirop
- 150 ml de jus d'orange

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C et huiler un moule.
2. Prélever le zeste de l'orange et le mettre dans le bol avec le sucre, puis pulvériser.
   15 sec / vitesse 10
3. Ajouter les œufs, l'huile, le yaourt, la semoule et la levure, puis mélanger.
   30 sec / vitesse 4
4. Verser dans le moule et cuire 35 minutes à 180°C.
5. Rincer le bol, y mettre le sucre du sirop et le jus d'orange, puis chauffer.
   6 min / 100°C / vitesse 1
6. Arroser le gâteau tiède de sirop.

Le conseil de Tiha
Pique le gâteau avec une brochette avant d'arroser : le sirop pénètre à cœur.

Conservation : 4 jours à température ambiante.