Kalb el louz algérien

Le cœur d'amande algérien : un gâteau de semoule et d'amandes, très moelleux, imbibé de sirop parfumé à la fleur d'oranger.

12 personnes	20 min préparation	35 min cuisson	55 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 250 g de semoule moyenne
- 150 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre
- 100 g de beurre fondu
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 250 g de sucre pour le sirop
- 250 ml d'eau
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C et beurrer un plat.
2. Mettre la semoule, la poudre d'amandes, le sucre, le beurre, les œufs et la levure dans le bol.
3. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte épaisse.
   30 sec / vitesse 4
4. Étaler dans le plat, découper en losanges et cuire 35 minutes à 180°C.
5. Rincer le bol, cuire le sucre et l'eau pour le sirop.
   8 min / 100°C / vitesse 1
6. Ajouter la fleur d'oranger et arroser le gâteau chaud.

Le conseil de Tiha
Prévois un sirop froid sur gâteau chaud pour qu'il soit bien absorbé sans se défaire.

Conservation : 5 jours à température ambiante.