Namoura syrienne à la semoule et aux amandes

La namoura, gâteau syro-libanais à la semoule, se nappe d'un sirop à la rose. Sa texture dense et fondante est irrésistible.

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

Ingrédients

- 300 g de semoule fine
- 100 g de noix de coco râpée
- 120 g de sucre
- 250 g d'yaourt
- 100 g de beurre fondu
- 1 c. à café de levure chimique
- 12 amandes
- 250 g de sucre pour le sirop
- 250 ml d'eau
- 1 c. à soupe d'eau de rose

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C et beurrer un plat.
2. Mettre tous les ingrédients secs, le yaourt et le beurre dans le bol et mélanger.
   30 sec / vitesse 4
3. Laisser reposer 15 minutes, puis étaler dans le plat.
4. Découper en losanges, placer une amande sur chacun et cuire 35 minutes à 180°C.
5. Rincer le bol, cuire le sucre et l'eau pour obtenir un sirop.
   8 min / 100°C / vitesse 1
6. Ajouter l'eau de rose et verser le sirop froid sur le gâteau chaud.

Le conseil de Tiha
Gratine les derniers instants sous le grill pour une belle couleur dorée.

Conservation : 5 jours dans une boîte hermétique.