

CARRÉS DE SEMOULE CITRON-AMANDES



Préparation : 20' + 35' de cuisson

Matériel : 1 casserole + 1 saladier + 1 poêle + 1 moule ou 1 plat rectangulaire

Ingrédients pour 12 carrés :

- 25 g. de poudre d'amande
- 1 yaourt nature
- 50 g. de sucre de canne
- 60 g. de purée d'amande blanche
- 1 sachet de sucre naturel de vanille
- 1 œuf
- 90 g. de semoule
- 1 c. à c. de poudre à lever

Pour le sirop au citron :

- * 50 gr de sucre de canne
- * le zeste et le jus d'1 citron
- * 60 ml d'eau

Préparation

- Préchauffer le four à 180°C, th. 6. Chemiser le fond d'un moule carré de papier sulfurisé. Le beurrer légèrement à l'aide d'un pinceau.

1. Le sirop :

- Mélanger le sucre, le zeste et le jus de citron dans une casserole avec l'eau filtrée.
- porter à ébullition et laisser frémir 10 minutes sans remuer. Laisser refroidir, puis réserver

2. Les pavés :

- Verser les amandes en poudre dans une petite poêle et remuer sur feu moyen pendant 2-3 minutes, jusqu'à ce que la poudre brunisse légèrement. Retirer du feu et laisser refroidir.
- A l'aide d'un fouet, battre le yaourt et le sucre dans un saladier, puis ajouter la purée d'amande, le sucre vanillé et l'œuf.
- Mélanger la semoule et la poudre à lever dans un bol, avant de les incorporer au mélange au yaourt.
- Ajouter les amandes en poudre puis verser la pâte dans le moule.
- Enfourner pour 35 minutes. Pour vérifier la cuisson, piquer le centre avec la pointe d'un couteau : elle doit ressortir propre.
- Verser enfin le sirop tiède sur le gâteau chaud. Laisser refroidir complètement dans le moule avant de découper en carrés.
- Ces pavés se conservent à l'abri de l'air pendant 3 jours