



Cuisine et
dépendances

Basboussa



Le basboussa est un dessert marocain (mais que l'on trouve aussi en Grèce, au Liban, en Egypte sous d'autres appellations) qui ressemble à un gâteau de semoule, gorgé de sirop. J'ai pris ici une recette "nature" mais on peut aussi ajouter des fruits secs, de la poudre d'amandes, de noisettes de pistaches ou bien encore de noix de coco. N'aimant pas les desserts trop sucrés, j'ai un peu diminué la quantité de sucre mais si on veut un sirop épais qui imprègne bien le gâteau, il vaut mieux respecter les quantités.

C'est une recette assez simple pour débiter dans la pâtisserie marocaine, qui compte parmi les cuisines du monde les plus élaborées, à mon sens. Pour qui n'est pas né dedans, les desserts ont l'air assez complexes à réaliser mais sont tellement beaux qu'on a envie de goûter à tout. Ils ont ma préférence, bien loin devant les macarons et desserts sophistiqués.

Ingrédients (pour un moule carré de 20 cm de côté) :

1 cup = 250 ml

- 1.5 cup de semoule crue, extra-fine
- 1/2 cup de sucre
- 1/2 cup d'huile
- 1/2 cup de lait
- 2 oeufs
- zeste d'un citron
- 1 cuil à café de levure chimique

Pour le sirop :

- 1/2 cup de sucre
- 1.5 cup d'eau
- 1 cuil à café d'extrait de citron

Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).

Préparer le sirop : faire dissoudre le sucre dans l'eau ; ajouter l'extrait de citron. Faire chauffer le sirop dans une casserole à feu moyen jusqu'à ce qu'il réduise de 4 fois son volume et ait une consistance sirpeuse. Laisser tiédir.

Battre les oeufs entiers avec le sucre. Verser le lait puis l'huile en continuant de fouetter; incorporer la semoule, puis la levure le zeste de citron. Mélanger le tout à la spatule en bois, la préparation étant assez épaisse.

Verser la pâte dans un moule à manqué carré anti-adhésif légèrement graissé.

Enfourner et laisser cuire 35 à 40 min. Verser le sirop sur le gâteau quand il sort du four.

Laisser complètement refroidir avant de découper en carrés.

Le 08 Juin 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/06/08/21252419.html>