

Crème à la fleur d'oranger

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min Repos : 1 h

Ingrédients : pour 4 personnes

50cl de lait

70 g de crème de riz

60 g de sucre

2 c à soupe d'eau de fleur d'oranger

Amandes effilées et pistaches concassées pour le décor

Préparation :

Mélangez la crème de riz, le lait et le sucre dans une casserole et portez à ébullition sur feu doux en remuant.

La crème va épaissir; continuez à mélanger pour qu'elle n'accroche pas au fond.

Après environ 10 min, coupez le feu et ajoutez l'eau de fleur d'oranger

Versez dans des ramequins, laissez refroidir à température ambiante puis laissez prendre au réfrigérateur.

Servez frais et décoré d'amandes et de pistaches

Gâteau de semoule au sirop parfumé

Préparation : 5 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients : pour 8 personnes

500 g de semoule de blé fine

100 g d'amandes en poudre

2 œufs

2 pots de yaourt (gardez les pots pour mesurer le reste des ingrédients)

1 pot de sucre- 1 pot d'huile

2 sachets de levure chimique

1 pincée de sel

Pour le sirop :

2 tasses d'eau- 1 tasse de sucre

1/3 de tasse d'eau de fleur d'oranger

Pour le décor :

Amandes mondées

Préparation :

Le gâteau :

Préchauffez le four à 200°C (th.6-7)

Mélangez tous les ingrédients dans un saladier.

Beurrez et farinez un grand moule rectangulaire, versez la pâte et étalez-la sur 2 cm environ.

Avec la pointe d'un couteau, tracez un quadrillage sur le gâteau pour obtenir des pâtisseries individuelles de 3 à 4 cm de côté.

Déposez une amande mondée au centre de chaque carré.

Enfournez et laissez cuire 20à 30 min.

Le sirop :

Portez à ébullition l'eau et le sucre puis laissez cuire 15 min.

Retirez du feu, ajoutez l'eau de fleur d'oranger et versez à l'aide d'une cuillère à soupe sur le gâteau encore chaud dès la sortie du four.

Découpez les carrés lorsque le gâteau a refroidi.