

Kalb el lou (Gâteau amandes et citron)

8 pers | 30 mn | 2 h

Les **ingrédients**

- Pour la pâte :
- 400 g de semoule moyenne
- 120 g de sucre en poudre
- 120 g de beurre fondu
- 80 g de poudre d'amandes
- 1 c. à c. de cannelle en poudre
- 1 pincée de sel
- 120 ml d'eau de fleur d'oranger
- 120 ml d'eau
- Amandes entières
- Pour le sirop :
- 400 g de sucre
- 400 ml d'eau
- 2 c. à s. d'eau de fleur d'oranger
- Le jus d'un demi-citron

La **recette**

Etape 1

Pâte : mélanger la semoule, le sucre, la poudre d'amandes, la cannelle et une pincée de sel dans un saladier. Ajouter le beurre fondu et mélanger avec les mains pour obtenir une texture sableuse. Verser progressivement l'eau et l'eau de fleur d'oranger, en remuant doucement pour humidifier la semoule sans pétrir.

Etape 2

Couvrir la pâte et laisser reposer pendant au moins 2 heures

Etape 3

Sirop : dans une casserole, mélanger le sucre et l'eau. Porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter 10 minutes. Ajouter l'eau de fleur d'oranger et le jus de citron. Mélanger et laisser refroidir.

Etape 4

Beurrer un moule rectangulaire ou rond (environ 25 cm de diamètre). Verser la pâte et l'étaler uniformément. Tracer des losanges ou des carrés sur la surface avec un couteau. Placer une amande entière au centre de chaque pièce. Enfourner à 180°C pour 50 minutes, jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré.

Etape 5

À la sortie du four, verser le sirop froid sur le gâteau chaud en plusieurs fois pour une bonne absorption. Laisser reposer jusqu'à ce que le gâteau soit totalement imbibé et refroidi.