

Accueil > Aller, venir et goûter > Recettes aux amandes



BASBOUSSA AUX AMANDES

Apports nutritionnels par personne :



SUCRE
4 carrés*



GRAISSE
1/2 carrés**

INGRÉDIENTS

- 400 g de semoule moyenne à dessert (ou grosse selon préférence)
- 50 g de cassonade
- 100 g d'amandes en poudre
- 24 amandes émondées
- 60 g de beurre fondu
- 2 cuillères à soupe d'huile + 1 cuillère à café pour le moule
- 1 yaourt nature velouté
- 125 ml de lait demi-écrémé
- 1 sachet de levure chimique
- 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide
- 1 pincée de sel

POUR PERSONNE
24 pièces

Pour le sirop

- 600 ml d'eau
- 50 g de sucre de canne complet
- 150 g de miel d'acacia
- 2 cuillères à soupe de citron
- 1/2 verre à thé d'eau de fleur d'oranger (40 mL)

PRÉPARATION

PRÉPARATION
30 min

REPOS
10h

CUISSON
30 min

- Mélanger la semoule, les amandes en poudre, la levure, la cassonade et le sel.
- Incorporer le beurre fondu et l'huile puis sabler l'ensemble.
- Ajouter le yaourt, le lait, la vanille et l'eau de fleur d'oranger puis mélanger le tout avec une spatule de bois jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Dans un moule rectangulaire en verre de 30/20 cm préalablement huilé, répartir la pâte et lisser la surface du bout des doigts.
- Découper des carrés à l'aide d'un couteau et piquer les d'une amande entière émondée.
- Laisser reposer à température ambiante sous un torchon pendant 4h.
- Préparer le sirop et porter à ébullition pendant 15 min. Ajouter l'eau de fleur d'oranger en fin de cuisson.
- Cuire la Basboussa pendant 20 à 30 minutes dans un four préchauffé à 200 °C (Th. 6 -7).
- Dès la sortie du four, arroser la Basboussa progressivement avec la totalité du sirop à l'aide d'une louche.
- Laisser reposer au moins 6h sous un torchon avant de déguster.

ASTUCE

La Basboussa se consomme de préférence le lendemain, elle aura ainsi eu le temps d'absorber parfaitement le sirop.

[Télécharger la recette](#)

Références

- 1. * 1 carré de sucre = 5 g de glucides
- 2. ** 1 carré de graisse = 10 g de lipides

D'AUTRES RECETTES QUI POURRAIENT VOUS PLAIRE



Bûche framboise
chocolat blanc et
pistache

[EN SAVOIR PLUS](#)



Charlotte poire et
chocolat

[EN SAVOIR PLUS](#)



Muffins coeur à la pâte à
tartiner

[EN SAVOIR PLUS](#)



Croustillant aux pommes

[EN SAVOIR PLUS](#)

[VOIR TOUTES LES RECETTES](#)

7000043339 - 09/2023