

# CHAMIA ORANAISE



## INGREDIENTS :

- 500g de grosses semoule
- 200g d'amandes moulus
- 200g de sucre en poudre
- 125g de beurre fondu
- 120ml d'eau mélangé avec de l'eau de fleur d'oranger
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 poignée d'amandes entières

## ***Pour le sirop:***

- 1L d'eau
- 350 g sucre en poudre
- 6 càs de miel
- 5càs d'eau de fleurs d'oranger

## ***PREPARATION :*** ***Préparer le sirop:***

Dans une casserole faire bouillir l'eau, le sucre et le miel pendant 20mn à feu moyen pour obtenir un sirop assez crémeux, ajouter l'eau de fleurs d'oranger en fin de cuisson et laisser refroidir

*Le sirop doit absolument être froid pour l'utiliser*

Entre-temps, verser dans une gsrâa la semoule et l'amande moulu, verser par-dessus le beurre fondu et ajouter le sucre vanillé, sabler bien entre les paumes des mains (comme pour le couscous) puis asperger au fur et à mesure le tout avec le mélange (eau de fleur d'oranger + eau)

Laisser reposer 2H environ

Beurrer un moule rectangulaire allant au four y étaler toute la pâte de semoule/amande et aplatir le dessus à l'aide d'une spatule, tracer au couteau des carrés d'environ 4cm et mettre au centre de chaque carré une amande entière, enfourner à feu moyen pendant 1H environ en surveillant la cuisson pour ne pas brûler les bords

Arroser du sirop froid dès la sortie du four (le sirop doit couvrir complètement le gâteau), le remettre dans le four éteint et laisser complètement refroidir

***A L'AIDE D'UNE SPATULE, DECOUPER LES CARRÉS ET LES DISPOSER DANS DES CAISSETTES!!!!!!***