

KALB ELLOUZ (ALGERIEN)

By Hannane



Les mesures se font avec un verre d'environ 18 à 20 cl

Pour le sirop:

- 2 verres de sucre
- avec le verre mesurer 4 verres d'eau
- 1/2 verre d'eau de fleur d'oranger

Pour le gâteau: (les mesures se font toujours avec le même verre)

- 3 verres de semoule "grosse" , n'ayant pas trouvé cette semoule j'ai utilisé la moyenne et c'est très bien également
- Une pincée de sel
- 2 verres de sucre
- 1 verre d'huile
- 1/2 verre de lait
- 1/2 verre d'eau de fleur d'oranger
- facultatif 100g d'amande entières grillées et mixées
- 20g de beurre fondu
- Pour la déco des amandes

On commence par préparer le sirop car il doit refroidir avant utilisation:

Dans une casserole, mettre le sucre et l'eau et porter à ébullition, dès l'apparition des petites bulles d'ébullition , compter 10 minutes puis retirer du feu, le sirop doit être léger et non épais

On ajoute hors du feu le demi verre d'eau de fleur d'oranger.

Laisser refroidir complètement.



Dans un moule carré avant la cuisson



Recette

Dans un moule rond de 26cm de diamètre

Pendant ce temps là on prépare la semoule:

Dans un autre bol, mettre le sucre, lait, huile et eau de fleur d'oranger.

Mixer l'ensemble avec mixeur plongeant ou mixeur blender.

Dans un grand saladier, mélanger la semoule avec le sel ajouter les éléments mixés et mélanger avec une grande spatule

Beurrer un moule d'environ 25 à 28cm de diamètre

Moi j'ai versé la moitié de la préparation dans un moule beurré, j'ai ajouté ensuite des amandes entières grillées au four et mixées

Puis j'ai ajouté le reste de pâte

Laisser reposer pendant 30 minutes

tracer des carrés et mettre une amande entière au centre de chaque carré

badigeonner la surface de beurre fondu

Mettre à cuire dans un four préchauffé à 180°C jusqu'a ce que la surface soit bien doré (la couleur doit être assez foncée).

à la sortie du four verser sans attendre le sirop froid et 3 fois, à chaque fois attendre l'absorption du sirop puis recommencer.

laisser refroidir complètement avant de découper les parts et servir