



### Gâteau de semoule

**Temps de préparation : 20 minutes**

**Temps de cuisson : 35 minutes**

### Ingrédients

- 200 g de semoule de blé extra fine
- 120 g d'amandes en poudre
- 2 citrons
- 30 g d'amandes effilées
- 160 g de sucre en poudre
- 150 g de beurre fondu
- 5 oeufs
- 1 sachet de levure chimique

### Préparation

Laver les citrons et râper les zestes. Presser la chaire pour en extraire le jus. Beurrer un moule et parsemer le tout d'amandes effilées. Casser les œufs dans un saladier et ajouter le sucre en poudre. Battre énergiquement avec un fouet jusqu'à obtenir un mélange onctueux. Incorporer la semoule de blé mélangée à la levure, les amandes en poudre, les zestes et le jus de citron et le beurre fondu. Mélanger l'appareil puis le verser dans le four à 170° pendant 35 minutes environ.

Arroser d'un sirop de citron (jus de citron-eau-sucre).