

## Cake semoule fleur d'oranger



### Ingrédients

- 150g de farine
- 230g de semoule moyenne de blé dur (pas de couscous hein !!)
- 170g de sucre
- 2 œufs
- 185g de lait fermenté (lait ribot)
- 55g de miel
- 15g d'eau de fleur d'oranger
- 140 g de beurre demi sel
- 1/2 paquet de levure chimique

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger dans un saladier le sucre, la farine et la semoule, ajouter les œufs entiers et le lait ribot

Verser le miel et l'eau de fleur d'oranger.

Faire fondre le beurre doucement. Je le fais au micro ondes. Il ne faut pas qu'il brûle donc on y va mollo.

Ajouter à la pâte, mélanger et ajouter la levure chimique, puis mélanger une dernière fois.

Verser dans un moule. J'ai pris un moule à savarin comme sur la recette mais la prochaine fois je tenterai avec un moule à cake. La première fois, j'avais pris un moule à manqué, c'était pas mal aussi.

Si le moule n'est pas en silicone, il faut bien entendu penser à le graisser.

Enfourner pour 40 minutes et vérifier la cuisson. LA pointe du couteau doit ressortir sèche.

Démouler au bout d'une dizaine de minutes et attendre patiemment jusqu'au lendemain pour le déguster, il sera nettement meilleur.