**LA BASBOUSSA (Gâteau oriental)**

INGREDIENTS :

* 500G DE SEMOULE
* 250G DE SUCRE
* 1 JUS DE CITRON
* 1 SACHET DE LEVURE
* 1 SACHET DE SUCRE VANILLE
* 1 GRAND VERRE D’EAU
* 7 CUILLERES A SOUPE DE BEURRE

PREPARATION :

BIEN MELANGER LA SEMOULE AVEC LE SUCRE ET LA LEVURE PUIS LA MOITIE DU BEURRE,

MOUILLER AVEC LE VERRE D’EAU TIEDE, MELANGER ET VERSER DANS UN PLAT BIEN BEURRE,

LAISSER REPOSER UNE HEURE PUIS FAIRE CUIRE A FEU DOUX JUSQU'A CE QUE CE SOIT BIEN DORE,

ENTRE TEMPS FAIRE LE SIROP AVEC DE L’EAU ET UN VERRE DE SUCRE, LE JUS DE CITRON, LA VANILLE,

LAISSER BOUILLIR 5 MN PUIS AJOUTER LE BEURRE RESTANT, ARROSER LE GATEAU A LA SORTIE DU FOUR AVEC LE SIROP REFROIDI