

# NAMOURA



## Ingrédients

500 g de semoule fine  
200 g de sucre  
2 yaourts au lait entier  
2 c. à café de bicarbonate de soude  
6 c. à soupe d'amandes effilées et de pignons mélangés  
2 c. à soupe de pistaches décortiquées  
70 g de beurre  
Pour le sirop :  
250 g de sucre  
2 c. à soupe de jus de citron  
3 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger  
20 cl d'eau

Préchauffer le four th.5/6 (170°C).

Mélangez la semoule, le sucre, le bicarbonate, 50 g de beurre fondu et les yaourts. Etaler cette pâte dans un moule beurré de 38 x 22 cm. Couvrir d'un linge et laisser reposer 2 heures.

Découper le gâteau en carrés ou en losanges, glisser au four et laisser cuire 35 min en surveillant la coloration (protéger éventuellement le dessus avec une feuille d'alu). Faire dorer les amandes et les pignons dans une poêle, sans corps gras et en mélangeant. Les retirer de la poêle pour stopper la cuisson.

Faire bouillir le sucre avec le jus de citron et l'eau, jusqu'à ce que le mélange épaississe en sirop. Ajouter l'eau de fleur d'oranger, laisser épaissir à nouveau en sirop.

Verser chaud sur le gâteau, dès sa sortie du four. Parsemer d'amandes, de pignons et de pistaches hachées. Laisser refroidir et servir.