








Basboussa à la noix de coco



Recette partagée par Yvette, adhérente de VRAC : merci à elle !

Ingrédients pour 8 personnes :

- 200g de semoule fine 
- 200g de couscous 
- 2 sachets de sucre vanillé
- 200g de farine de blé 
- 200g de sucre 
- 200cl de lait
- 400g de noix de coco
- 20cl huile végétale 
- 6 oeufs
- 20g de Ghee ou de beurre
- 50g de raisins secs 
- 100g de noisettes ou amandes 
- sucre glace pour décorer

Préparation:

Sirop

- Mettre 200g de sucre et de l'eau ainsi qu'un bâton de cannelle dans une casserole.
- Faire fondre le sucre avec l'eau, laisser épaissir légèrement, ajouter le bâton de cannelle à la fin, faire infuser et refroidir.

Recette :

- Préchauffer le four à 180°C
- Mélanger dans un bol tous les ingrédients secs (semoule, couscous, farine, noix de coco, levure, sucre, sucre vanillé)
- Dans un autre bol, mélanger le lait, l'huile et les oeufs.
- Mélanger les deux préparations ensemble et bien homogénéiser
- Fariner les raisins puis hacher les noisettes (ou amandes)
- Graisser le moule avec du Ghee ou du beurre
- Ajouter les raisins à la pâte, la verser dans le moule
- Enfourner 20 minutes, sortir le gâteau, le laisser tiédir.

Découper le gâteau, l'arroser de sirop et le décorer avec les fruits secs hachés et le sucre glace.



A partir de :

4,80€

SOIT 0.6€/PERS



Bon à savoir :

Le Ghee est un beurre clarifié beaucoup utilisé dans la cuisine indienne et du Moyen-Orient. Il a été débarrassé de ses impuretés et est plus digeste.








Pour le faire soi-même, il suffit de faire chauffer en remuant de temps en temps du beurre doux à feu très doux ou au bain-marie. Une mousse va se former à la surface du beurre qu'il faut enlever à l'aide d'une cuillère. Répéter l'opération jusqu'à sa complète élimination puis passer la préparation dans un bon filtre à café ou une passoire à mailles très fines

Basboussa à la noix de coco



Recette partagée par Yvette, adhérente de VRAC : merci à elle !

Ingrédients pour 8 personnes :

- 200g de semoule fine 
- 200g de couscous 
- 2 sachets de sucre vanillé
- 200g de farine de blé 
- 200g de sucre 
- 200cl de lait
- 400g de noix de coco
- 20cl huile végétale 
- 6 oeufs
- 20g de Ghee ou de beurre
- 50g de raisins secs 
- 100g de noisettes ou amandes 
- sucre glace pour décorer

Préparation:

Sirop

- Mettre 200g de sucre et de l'eau ainsi qu'un bâton de cannelle dans une casserole.
- Faire fondre le sucre avec l'eau, laisser épaissir légèrement, ajouter le bâton de cannelle à la fin, faire infuser et refroidir.

Recette :

- Préchauffer le four à 180°C
- Mélanger dans un bol tous les ingrédients secs (semoule, couscous, farine, noix de coco, levure, sucre, sucre vanillé)
- Dans un autre bol, mélanger le lait, l'huile et les oeufs.
- Mélanger les deux préparations ensemble et bien homogénéiser
- Fariner les raisins puis hacher les noisettes (ou amandes)
- Graisser le moule avec du Ghee ou du beurre
- Ajouter les raisins à la pâte, la verser dans le moule
- Enfourner 20 minutes, sortir le gâteau, le laisser tiédir.

Découper le gâteau, l'arroser de sirop et le décorer avec les fruits secs hachés et le sucre glace.



A partir de :

4,80€

SOIT 0.6€/PERS



Bon à savoir :

Le Ghee est un beurre clarifié beaucoup utilisé dans la cuisine indienne et du Moyen-Orient. Il a été débarrassé de ses impuretés et est plus digeste.

Pour le faire soi-même, il suffit de faire chauffer en remuant de temps en temps du beurre doux à feu très doux ou au bain-marie. Une mousse va se former à la surface du beurre qu'il faut enlever à l'aide d'une cuillère. Répéter l'opération jusqu'à sa complète élimination puis passer la préparation dans un bon filtre à café ou une passoire à mailles très fines