DUNE

Pour 4 PERSONNES - Préparation : 10 MIN - Cuisson : 30 MIN

Face aux rigueurs du climat d'Arrakis, il est parfois bon de se sustenter avec un biscuit apportant force et réconfort. Cette recette rend hommage à cette planète de sable et à sa richesse la plus célèbre, l'Épice.

DESERT CAKE

Gâteau de semoule à la cannelle

NIVEAU
Novice

INGRÉDIENTS

POUR LE GÂTEAU

4 œufs entiers
150 g de sucre
15 cl d'huile
15 cl de lait
15 g de levure chimique
320 g de semoule de blé fine
½ cuil. à café de cannelle moulue

POUR LE SIROP

200 g de sucre
1 cuil. à soupe de miel liquide

- Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).
- Versez les œufs dans un saladier avec le sucre. Fouettez le tout et incorporez progressivement l'huile, le lait et la levure. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène. Incorporez la semoule de blé et la cannelle moulue. Réservez quelques instants.
- Beurrez un moule à gâteau et versez-y la préparation. Enfournez pour 30 min.
- Pendant ce temps, réalisez le sirop qui viendra imbiber le gâteau. Dans une casserole, versez 40 cl d'eau, le sucre et le miel. Portez à ébullition, puis laissez réduire à feu moyen pendant 5 min. Réservez le sirop hors du feu.
- Une fois le gâteau sorti du four, démoulez-le. Nappez-le de sirop au miel. Le gâteau est prêt à être dégusté, *n'hésitez pas à le servir avec un café bien fort, comme on le fait sur Arrakis !*