

BASBOUSSA COCO CRUMBLER



Par Yaye TRAORE - *Délices du continent*

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- Chapelure de pain : 130g
- Poudre d'amande : 100 g
- Sucre : 100g
- Beurre : 100g
- Noix de coco moulue : 50g
- Œufs : 4
- Levure chimique : 1 sachet
- Sel : 1 cuillère à café
- Farine : 60g
- Sachet de vanille en poudre :

1 sachet

- Eau : 40cl

Pour le sirop :

- Sucre : 200g
- Eau : 20cl
- Jus d'un citron
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger

Pour décorer (optionnel) :

Un peu de noix de coco râpée

PRÉPARATION

1 - Préparer le sirop :

À faire en premier pour qu'il ait le temps de refroidir.

Dans une casserole, verse le sucre et l'eau.

Porter à ébullition, puis laisse cuire 5 à 7 minutes à feu moyen.

Hors du feu, ajouter le jus de citron et la fleur d'oranger.

Laisser refroidir à température ambiante.

2 - Préparer la pâte :

Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante).

Faire fondre le beurre doucement et le laisser tiédir.

Dans un grand saladier, casser les œufs, ajouter le sucre, la vanille et la fleur d'oranger.

Fouetter pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Ajouter ensuite le beurre fondu (ou l'huile), le zeste de citron si utilisé, et mélanger.

Incorporer la chapelure, la noix de coco, la poudre d'amandes, la levure chimique et une pincée de sel.

Mélanger doucement à la spatule ou fouet manuel jusqu'à obtention d'une pâte lisse mais un peu fluide.

Verser dans un moule carré ou rond (20 à 22 cm), beurré et fariné.

Bien lisser la surface avec le dos d'une cuillère.

3 - Cuisson :

1. Enfourner 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré et qu'un couteau planté en ressorte sec.

2. Surveiller les dernières minutes pour éviter qu'il ne colore trop.

4 - Imbibage :

À la sortie du four, verser le sirop froid doucement sur le **gâteau chaud**.

Le sirop va s'absorber en quelques minutes. Le verser en plusieurs fois si nécessaire.

Laisser reposer au moins 30 minutes avant de découper.

5 - Décoration :

Saupoudrer de noix de coco

CONSEIL :

Servir à température ambiante.

Il se bonifie avec le temps, le sirop s'intègre mieux au fil des heures.

Une recette proposée par



Crumbler



www.crumbler.fr

Document protégé non diffusable réservé à la clientèle d'Explicéat