

Pour plaire à votre tendre moitié lors du dîner de la Saint-Valentin, n'hésitez pas à concocter des petits plats pour le ravir. Le Safran et le miel réveilleront les papilles et les sens !

GÂTEAU AUX AMANDES, AU SAFRAN ET AU MIEL

C'est un gâteau moelleux qui se conserve bien et peut être préparé plusieurs jours avant de servir. Bien conservé et à température ambiante, sa saveur ne fait que s'améliorer.

Vous pouvez l'accompagner de crème fouettée ou de crème glacée à la vanille, mais il se suffit à lui-même. Cette recette est d'inspiration turque et le gâteau ressemble au Revani pasta (un gâteau de semoule au sirop).

Préchauffer le four à 350 F (180 C). Graisser un moule à parois amovible de 9 po (23 cm) et le chemiser entièrement de papier parchemin. Dans un grand bol, mélanger la semoule, le sucre, les amandes, la levure chimique et le sel. Incorporer les œufs et le beurre fondu.

Ajouter les zestes d'orange et de citron et l'extrait d'amande et bien mélanger. Verser dans le moule préparé.

Cuire au four environ 45 minutes, jusqu'à ce qu'une brochette insérée au centre en ressorte propre. Déposer le moule sur une grille et laisser refroidir.

Pendant que le gâteau refroidit, préparer le sirop : Mettre le jus d'orange, le sucre, le miel, le clou de girofle, la cardamome, la cannelle, le safran et les abricots dans une casserole et porter à ébullition. Remuer pour dissoudre le sucre, puis laisser mijoter doucement pendant environ 5 minutes. Réserver.

Transférer le gâteau dans une assiette de service. Utilisez une brochette pour faire des trous partout et versez lentement le sirop uniformément sur le gâteau. Disposez les gousses de cardamome et les abricots sur le gâteau.

Laisser reposer le gâteau pendant au moins une heure pour absorber complètement le sirop ou, si possible, l'envelopper et le conserver dans un endroit frais (ne pas réfrigérer) pendant 5 jours maximum



Pour 8 à 10 personnes :

- ½ tasse (125 g) de beurre fondu
- ½ tasse (90 g) de semoule fine (semoulina)
- ¾ tasse (150 g) de sucre
- 1 tasse (100 g) de poudre d'amandes
- 1 ½ c. à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 4 œufs, battus
- Zeste d'une orange
- Zeste de 1 citron
- ½ c. à café d'extrait pur d'amande

Le sirop :

- 1 tasse (250 ml) de jus d'orange fraîchement pressé
- ¾ tasse (150 g) de sucre
- 2 c. à soupe de miel
- 1/4 c. à café de clou de girofle moulu
- 6 gousses de cardamome
- 1/2 c. à café de cannelle moulue
- Une pincée de safran
- 12 abricots secs, ramollis dans l'eau bouillante et égouttés

Pour plaire à votre tendre moitié lors du dîner de la Saint-Valentin, n'hésitez pas à concocter des petits plats pour le ravir. Le Safran et le miel réveilleront les papilles et les sens !

GÂTEAU AUX AMANDES, AU SAFRAN ET AU MIEL

C'est un gâteau moelleux qui se conserve bien et peut être préparé plusieurs jours avant de servir. Bien conservé et à température ambiante, sa saveur ne fait que s'améliorer.

Vous pouvez l'accompagner de crème fouettée ou de crème glacée à la vanille, mais il se suffit à lui-même. Cette recette est d'inspiration turque et le gâteau ressemble au Revani pasta (un gâteau de semoule au sirop).

Préchauffer le four à 350 F (180 C). Graisser un moule à parois amovible de 9 po (23 cm) et le chemiser entièrement de papier parchemin. Dans un grand bol, mélanger la semoule, le sucre, les amandes, la levure chimique et le sel. Incorporer les œufs et le beurre fondu.

Ajouter les zestes d'orange et de citron et l'extrait d'amande et bien mélanger. Verser dans le moule préparé.

Cuire au four environ 45 minutes, jusqu'à ce qu'une brochette insérée au centre en ressorte propre. Déposer le moule sur une grille et laisser refroidir.

Pendant que le gâteau refroidit, préparer le sirop : Mettre le jus d'orange, le sucre, le miel, le clou de girofle, la cardamome, la cannelle, le safran et les abricots dans une casserole et porter à ébullition. Remuer pour dissoudre le sucre, puis laisser mijoter doucement pendant environ 5 minutes. Réserver.

Transférer le gâteau dans une assiette de service. Utilisez une brochette pour faire des trous partout et versez lentement le sirop uniformément sur le gâteau. Disposez les gousses de cardamome et les abricots sur le gâteau.

Laisser reposer le gâteau pendant au moins une heure pour absorber complètement le sirop ou, si possible, l'envelopper et le conserver dans un endroit frais (ne pas réfrigérer) pendant 5 jours maximum



Pour 8 à 10 personnes :

- ½ tasse (125 g) de beurre fondu
- ½ tasse (90 g) de semoule fine (semoulina)
- ¾ tasse (150 g) de sucre
- 1 tasse (100 g) de poudre d'amandes
- 1 ½ c. à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 4 œufs, battus
- Zeste d'une orange
- Zeste de 1 citron
- ½ c. à café d'extrait pur d'amande

Le sirop :

- 1 tasse (250 ml) de jus d'orange fraîchement pressé
- ¾ tasse (150 g) de sucre
- 2 c. à soupe de miel
- 1/4 c. à café de clou de girofle moulu
- 6 gousses de cardamome
- 1/2 c. à café de cannelle moulue
- Une pincée de safran
- 12 abricots secs, ramollis dans l'eau bouillante et égouttés

Pour la Saint Valentin,
offrez une douceur aphrodisiaque !



10 €^{ttc}

Pour la Saint Valentin,
offrez une douceur aphrodisiaque !



10 €^{ttc}



Edition limitée – Saint Valentin 2020

Pour toute commande d'un pot 100 gr « miel & safran » :

Facebook : [Lesfreresdarmes.91](#)

Mail : lesfreresdarmes@outlook.com

Téléphone : 06 76 94 53 23 & 06 10 95 99 19



Edition limitée – Saint Valentin 2020

Pour toute commande d'un pot 100 gr « miel & safran » :

Facebook : [Lesfreresdarmes.91](#)

Mail : lesfreresdarmes@outlook.com

Téléphone : 06 76 94 53 23 & 06 10 95 99 19