



# RECETTE

## Basboussas

### x Un après-midi au riad



20 minutes



30 minutes



8 personnes

### Ingrédients pour la pâte

Unité de mesure : 1 verre de 220 ml

- 1 verre de semoule moyenne
- 1 verre de noix de coco râpée
- 1 verre de sucre
- 1 verre de farine
- 1 verre d'huile
- 1 verre de lait
- 120 g de lait
- 1 cuillère à café de levure
- 2 oeufs
- 3 c-à-c de thé Un après-midi au riad

### Ingrédients pour le thé

- 500 ml d'eau
- 15 g de thé Un après-midi au riad

### Préparation

1. Faire infuser les 15 g de thé Un après-midi au riad dans l'eau chauffée à 90°C pendant 10 min pour obtenir un thé concentré.
2. Filtrer. Laisser refroidir.
3. Préchauffer le four à 180°C.
4. Mixer les 3 cuillères à café de thé Un après-midi au riad.
5. Dans un premier récipient, mélanger la farine, la semoule, la levure, le sucre, la noix de coco râpée et le thé mixé.
6. Dans un second saladier, mélanger les œufs, le lait et l'huile. Bien incorporer au premier mélange.
7. Laisser reposer la pâte pendant 5 minutes le temps que la semoule gonfle.
8. Verser la pâte dans un plat rectangulaire et enfourner pendant 30 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Elle doit en ressortir sèche et une fine croûte dorée doit s'être formée à la surface du gâteau.
9. Dès la sortie du four, verser le thé impérativement froid sur le gâteau.
10. Bien laisser refroidir le gâteau avant de le découper en petits carrés et servir..

