**Gâteau de semoule aux agrumes**

**Ingrédients pour 8 personnes**

* 180 ml d’huile de tournesol
* 240 ml de jus d’orange bio pressé
* 180 g de semoule
* 160 g de marmelade de clémentines
* 4 œufs moyens bio
* 70 g de sucre en poudre
* 70 g de noix de coco séchée
* 90 g de farine
* Le zeste râpé d’une orange bio
* 4 c. à s. d’amandes en poudre
* 2 c. à c. de levure chimique

Sirop de trempage :

* 150 g de sucre en poudre
* 140 ml d’eau
* 3 c. à s. d’eau de fleur d’oranger de qualité

**Etape 1 : le biscuit**

Préchauffer le four à 180 °c. Dans un cul-de-poule, fouetter l’huile, le jus d’orange, la marmelade, les œufs et le zeste jusqu’à obtenir une texture homogène. Dans un autre récipient, mélanger les ingrédients secs tamisés.

Incorporer les deux mélanges. La pâte obtenue est assez liquide. Beurrer et tapisser de papier sulfurisé un moule à cake, un moule à kouglof, ou des petits moules individuels et y verser la préparation, puis enfourner. La cuisson dure 40 minutes pour des pièces individuelles, 1 heure pour un grand gâteau. Vérifier avec la pointe d’un couteau.

**Etape 2 : le sirop**

A la fin de la cuisson, placer les ingrédients du sirop dans une casserole et porter à ébullition puis stopper. Dès que les gâteaux sont sortis du four, les badigeonner généreusement de sirop avec un pinceau, attendre l’absorption et recommencer jusqu’à épuisement du sirop.