**Gâteau de Semoule au Miel**



* 10 min de préparation
* 30 min de cuisson

**Ingrédients pour 6 personnes**

• 4 œufs
• 180 g de sucre roux
• 120 g de poudre d'amandes
• 50 g de farine
• 1 pot de yaourt grec
• 160 g de semoule (maïs ou blé)
• ½ sachet de levure
• 12 cl d'huile d'olive
• 1 orange
• 1 citron
• 15 cl de miel

**Etapes de préparation**

1 Préchauffez le four à 180 °C. Tapissez un moule de papier sulfurisé.
2 Dans un saladier, mélangez les œufs, le yaourt, la farine, le sucre, la semoule, la poudre d’amande, la levure, l'huile, le zeste de l'orange et du citron. Mélangez jusqu’à ce que le mélange soit homogène.
3 Versez le tout dans le moule, enfournez pour 30 minutes. Portez à ébullition le jus d'orange, de citron et le miel. Verser ce sirop sur le gâteau et le laisser refroidir.

**Conseils**

Vous un gâteau encore plus parfumé, ajoutez une pincée de cannelle à la préparation.