

Voici une recette respectueuse de l'environnement de la série
«**Recettes pour le climat**» de Greenpeace Suisse et de tibits.

BASBOUSA MAÏS-AMANDES

INGRÉDIENTS

750 ml de drink d'avoine
L'écorce d'un citron
100 g de sucre roux
50 g d'huile de colza ou d'huile
de tournesol
5 g de sucre vanillé
75 g d'amandes effilées
1 pincée de sel
200 g de semoule de maïs
8 g de levure chimique
30 g d'amandes mondées

Pour le sirop pour imbiber la masse

25 ml d'eau
15 g de sucre brut
75 g de jus d'orange
25 g de jus de citron vert

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 160°. Beurrer un plat à gratin, puis le mettre de côté.

Mélanger et porter à ébullition dans une casserole le drink d'avoine, écorces de citron, sucre brut, hile, sucre vanillé, amandes effilées et sel. Ajouter la semoule de maïs et la levure chimique, bien mélanger et cuire à feux doux en remuant de temps en temps, jusqu'à obtention d'une bouillie épaisse.

Ensuite, verser la masse dans le plat à gratin beurré. Entailler la surface comme montré dans la vidéo et garnir chaque carré d'une amande mondée.

Ensuite, cuire au four à 160° pendant 20 minutes.

Entre temps, préparer le sirop en mélangeant et portant brièvement à ébullition l'eau, sucre roux, jus d'orange et jus de citron vert, puis le mettre de côté. Dès que la masse au maïs est sortie du four, verser le sirop régulièrement par-dessus, puis laisser imbiber pendant 10 minutes.

La basbousa au maïs peut aussi très bien être servie le lendemain. (La basbousa au maïs devrait idéalement être servie le lendemain pour faciliter la découpe.)

