

# Gâteau à l'Épine de vinette fraîche

Pour un moule de 20 cm x 20 cm  
ou " " long

Ingrédients : 130 gr de semoule de blé  
40 gr de sucre (év. cassonade)  
40 gr de farine  
160 gr de yogourt nature  
70 gr de beurre en pommade  
1 c. ½ de levure chimique  
1 c à s. d'eau de fleur d'oranger  
100 gr d'Épine de vinette

Sirup : 100 gr de sucre (je mets 80 gr) 1 dl eau,  
1 jus de citron, 1 c. à s. d'eau de fleur  
d'oranger. Cuire le tout 2-3 minutes  
(je mets le jus de citron à la fin)

Mélanger tous les ingrédients sauf ceux du sirup  
Étaler uniformément dans un moule beurré.

Marquer les sillons au couteau 

|   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ' | ' | ' | ' | ' | ' | ' | ' |
|   |   |   |   |   |   |   |   |

  
Poser une amande sur chaque carré et cuire en 25'  
au four jusqu'à belle couleur à 180°

Au sortir du four, couper les carrés dans le  
moule pour marquer les parts, napper le gâteau  
de sirup et laisser refroidir.