



Besboussa au citron

Ingredients

Sirop

170g de sucre

400g d'eau

1 citron bio

Curd au citron

1 oeuf

55g de jus de citron

14g de maïzena

15g de beurre

40g de sucre

Moelleux

250g de semoule fine

30g d'huile

1 oeuf

300g de lait concentré sucré

1 cuillère à café de levure chimique

Sirop

Couper le citron en rondelles ou en morceaux, peu importe

Faire chauffer tous les ingrédients ensemble, sur feu moyen, pendant environ 10 bonnes minutes

Laisser refroidir

Moelleux

- Pour 12 moelleux -

Préchauffer le four à 160°C

Dans un blender ou mixeur, verser tous les ingrédients et mixer jusqu'à obtenir une préparation homogène

Verser la pâte dans les moules

Enfourner environ 25 minutes

Dès la sortie du four, verser le sirop froid sur les moelleux (à l'intérieur du moule)

Laisser refroidir complètement pour pouvoir démouler sans problème

Curd au citron

Faire chauffer ensemble le sucre, l'oeuf battu, le jus de citron et la maïzena jusqu'à obtenir une crème épaisse comme la crème pâtissière

Hors du feu incorporer le beurre

Remplir les moelleux et laisser 1h au frais