



Sfouf Libanais

Préparation

Ingredients pour 1 gâteau

200 g de farine pâtissière (T55)
300 g de semoule de blé
1/2 sachet de levure chimique
15 cl d'huile de coco (ou autre huile végétale)
150 g de sucre (ou plus si vous aimez bien sucré)
35 cl de lait végétal (soja, amande, riz...)
1 c. à soupe de curcuma en poudre (ou moins si vous n'êtes pas habitué)
1 c. à soupe de graines d'aneth (ou de fenouil ou d'anis en poudre)
2 c. à soupe de tahin
15 g de pignon

Préchauffer le four à 200°C (T7)

Mélanger la farine, la semoule, la levure, le sucre et les épices dans un grand saladier.

Faire fondre l'huile de coco et l'ajouter au mélange.

Ajouter ensuite le lait végétal et mélanger jusqu'à obtenir une consistance homogène.

Déposer 2 c. à soupe de tahin au fond d'un plat à tarte.

Mettre la pâte à gâteau et parsemer sur le dessus de pignons de pin.

Enfourner 20 à 25 minutes (selon l'épaisseur du gâteau) et vérifier la cuisson en piquant un couteau dedans (la lame doit ressortir propre).

Laisser refroidir et déguster.