



Ravani ou Revani

Par La Popotte sans chichis



Ingrédients

- 200 g de semoule de blé dur fine
- 50 g de farine tamisée
- 3 œufs
- 60 g d'amandes en poudre
- 70 g de sucre
- 50 ml de beurre fondu refroidi
- 17,5 g de yaourt nature
- 1 sachet de levure chimique
- 1 grosse orange (zeste)
- 1 pincée de sel
- 60 g de pistaches (ou d'amandes grillées et concassées,
ou de noix de coco)
- 300 ml d'eau
- 175 g de sucre
- 30 ml de jus de citron, non traité
- 1 citron (zeste)
- 1 bâton de cannelle

Sirop

Dans une casserole, versez l'eau, le sucre, le bâton de cannelle, le zeste de citron, et le jus de citron.

Portez à ébullition.

Baisser le feu et cuire le sirop à feu doux pendant 15 min.

Gâteau

Dans la cuve de votre robot ou dans un saladier, blanchir les œufs et le sucre.

Dans un saladier, mélanger la semoule, la farine, l'amande en poudre, le sucre semoule, le sel, et la levure chimique.

Ajoutez de l'huile, le zeste d'orange, les yaourts, et mélanger.

Incorporez le tout aux œufs et mélangez.

Versez la pâte dans un moule beurré et fariner.

Réservez la pâte au réfrigérateur pendant 15 min.

Enfourner dans un four préchauffé à 180°C et cuire 35 et 40 min, jusqu'à ce que le gâteau soit doré.

Dès sa sortie du four, à l'aide d'une pique à brochette fine, faire des trous sur le gâteau afin que le sirop soit bien absorbé.

À l'aide d'une cuillère à soupe, arroser très progressivement le ravani chaud de tout le sirop bien refroidi en le laissant à l'intérieur du moule.

Bien répartir le sirop sur toute la surface du ravani et attendre qu'il ait absorbé une cuillère de sirop avant d'ajouter la suivante.

Parsemer généreusement de pistaches ou d'amandes concassées ou de noix de coco râpée.

Laisser complètement refroidir avant de démouler et de découper des parts.