

Recette en video de l'harissa au miel

Écrit par Juste1Kif

Lundi, 07 Septembre 2009 07:58 - Mis à jour Lundi, 14 Septembre 2009 10:25

**POUR TOUTES VOS COMMANDES OU RENSEIGNEMENTS VEUILLEZ ME CONTACTER
PAR MAIL: lolomad04@hotmail.com OU PAR TEL: 06 22 62 30 95 / 01 46 82 25 34**

Bonjour à tous, J'espère que les vacances ont été belle et surtout d'un grand repos pour ma rentrée je vous propose une harissa au miel avec les fêtes qui approche je pense que ca tombe à point nommé. Au niveau des pâtisseries orientales c'est une des plus facile à réaliser alors à tous ceux qui n'ose pas essayer la, pour rosh hashana ou pour le ramadan. Pour cette recette il vous faut:

5 oeufs

1 verre de semoule

2 verres de poudre d'amandes

1/2 verre d'huile

1 cuillère de levure chimique 3 cuilleres de fleurs d'oranger De la vanille liquide ou du sucre vanillé

1 Kg de miel Déco: pignon, amande effilées, poudre amande, pistaches concasées... Mélangez ensemble les œufs, la semoule, la poudre d'amande, l'huile, la fleur d'oranger, la levure chimique et la vanille cuire dans un four préchauffer à 180 degrés une vingtaines de minutes. Pendant la cuisson chauffer le miel ou préparer un sirop de sucre. Quand le gateau est cuit découpez le encore chaud et versez "généreusement" par dessus le miel chaud. Décorez et laissez refroidir.

Regalez vous!

[Recette en video de l'Harissa au miel](#)

envoyé par [lolomad04](#) . - [Découvrez plus de vidéos de mode.](#)