

Fiche Recette : Gâteau Traditionnel au Fenugrec (Halba)

Présentation

- Le gâteau au fenugrec, ou 'Halba', est une pâtisserie traditionnelle appréciée pour ses saveurs uniques et ses bienfaits digestifs.
- Temps de préparation : 20 minutes (hors trempage des graines).
- Temps de cuisson : 35 à 40 minutes.
- Portions : 8 à 10 parts.

Ingrédients nécessaires

- 2 tasses de semoule fine
- 1/2 tasse de farine de blé
- 2 cuillères à soupe de graines de fenugrec (trempées dans l'eau pendant 24h et mixées en pâte)
- 1/2 tasse d'huile végétale
- 1 tasse de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 tasse d'eau tiède
- Pour le sirop : 1 tasse de sucre, 1 tasse d'eau, 1 cuillère à café de jus de citron

Étapes de préparation

- Préparation du fenugrec : Après avoir fait tremper les graines 24h, égouttez-les et mixez-les avec un peu d'eau pour obtenir une pâte lisse.
- Mélange des secs : Dans un grand saladier, mélangez la semoule, la farine, le sucre et la levure chimique.
- Incorporation : Ajoutez l'huile et la pâte de fenugrec, puis versez l'eau progressivement tout en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Cuisson : Versez la préparation dans un moule préalablement beurré et fariné. Enfourez à 180°C pendant 35 à 40 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.
- Préparation du sirop : Pendant la cuisson, portez à ébullition l'eau, le sucre et le citron. Laissez réduire à feu doux pendant 10 minutes puis laissez refroidir.
- Finition : Dès la sortie du four, versez le sirop froid sur le gâteau chaud pour qu'il soit bien imbibé.

Conseils de dégustation

- Laissez reposer le gâteau au moins 2 heures avant de servir pour une meilleure absorption du sirop.
- Vous pouvez décorer le dessus avec des amandes effilées ou des graines de sésame grillées.
- Se conserve idéalement dans une boîte hermétique à température ambiante pendant 3 jours.