

# Namourra au fromage

## Mélange-1

- 1 tasse de semoule fine
- 1 tasse de coco râpé non sucré
- 1 c. à thé poudre à pâte

## Mélange-2

- 1 œuf
- 1 pincée de vanille
- 1/3 tasse de beurre
- 1 tasse de yogourt nature
- ¼ tasse de sucre

## Mélange du fromage

- 1 boîte de 350g de ricotta
- 1 boîte de kashta (environ 200g)

## Sirop sucré :

- 1 ½ tasse de sucre granulé
- ¼ de tasse d'eau
- 1 c. à café d'eau de fleur d'oranger ou plus au goût
- ½ cuillère à café de jus de citron

## Méthode :

- 1- Préchauffer le four à 350 degré.
- 2- Mélange-1- mélanger ensemble dans un bol.
- 3- Mélange -2- mélanger ensemble, ensuite les ajouter au mélange -1-
- 4- Mélange du fromage : Mélanger ensemble soit le kashta avec le rioctta soit la préparation de la crème avec le ricotta.
- 5- Graisser un plat allant au four. Étendre la moitié de la pâte, ensuite étendre la préparation du fromage et terminer avec l'autre moitié de la pâte. Garnir avec des pistaches ou des amandes tranchées.
- 6- Mettre au four pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit bien grillé.
- 7- **Sirop sucré** : faites bouillir les deux premiers ingrédients ensemble jusqu'à ce que le mélange devient épais environ 20 minutes, ajouter l'eau de fleur d'oranger et le jus de citron à la fin. Laisser refroidir avant de verser sur le namourra à la sortie du four.



Vous pouvez le trouver dans les épiceries arabes comme adonis ou autre.

Vous pouvez également le préparer: 1 ½ de tasse de crème 15% + 3c. à soupe de fécule de maïs, mélanger à froid, ensuite passez-le sur un feu doux en continuant de brasser jusqu'à ce que cela couvre votre cuillère. Laisser refroidir avant d'ajouter la ricotta.



Bon appétit!