



## Boulou (gâteau tunisien)



*Le boulou est un gâteau tunisien, classique de la culture juive, qui marque la fin du jeûne de Yom Kippour, aussi appelé jour du Grand pardon. A mi-chemin entre le pain et le gâteau, c'est parfait pour le petit déjeuner. Il est moelleux et parfumé, les graines de fenouil donnent une légère note anisée très appréciée. Ce gâteau est très simple à préparer et ne nécessite pas de moule.*

### Ingrédients (pour 2 pains) :

- 250 g farine
- 50 ml d'huile (ou 80 g de beurre)
- 80 g sucre
- 2 cuil à soupe d'eau de fleur d'oranger
- zestes d'orange
- 2 oeufs
- 50 g poudre d'amande
- 1/2 sachet de levure chimique
- 50 g de raisins secs
- quelques amandes entières
- 1 pincée sel
- 1 cuil à soupe de graines de sésame
- 1 cuil à soupe de graines de fenouil

### Préparation :

Faire tremper les raisins dans de l'eau tiède.

Préchauffer le four Th 7 (210°C).

Fouetter les oeufs ensemble, ajouter le sel et le sucre puis l'huile et l'eau de fleur d'oranger. Verser la farine mélangée à la levure chimique, puis la poudre d'amandes. Amalgamer le tout en une pâte épaisse, ajouter un peu de farine si la pâte est trop collante. Ajouter les raisins secs égouttés, le zeste d'orange, une moitié des graines de sésame et de fenouil.

Diviser la pâte en deux, façonner deux pains allongés, les disposer sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé.

Planter dans chaque boulo les amandes entières et parsemer du reste de graines de sésame et de fenouil.

Enfourner et laisser cuire une trentaine de minutes, jusqu'à ce les pains soient légèrement dorés.

Laisser refroidir complètement sur une grille à pâtisserie avant de les découper en tranches fines.

*Le 02 Juin 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/06/02/21252430.html>