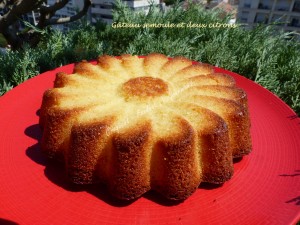
 **Gâteau semoule et deux citrons**

[](http://croquantfondantgourmand.com/?attachment_id=99900) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le gâteau :**  
**- 150 g de beurre pommade**  
**- 150 g de sucre en poudre**  
**- 2 œufs**  
**- 180 g de** [**semoule de blé**](https://recettes.de/semoule-de-ble) **fine**  
**- 100 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 1,5 càc de levure chimique**  
**- 60 g de** [**lait ribot**](https://recettes.de/lait-ribot) **(1)**  
**- le zeste d'un citron jaune**  
**Le sirop :**  
**- 60 g de ,jus de** [**citron jaune**](https://recettes.de/citron-jaune)  
**- 60 g de ,jus de** [**citron vert**](https://recettes.de/citron-vert)  
**- 100 g de sucre en poudre**

**moule marguerite en silicone ou 1 plat à manqué de 22 cm de diamètre beurré  
Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/galette-des-rois-au-chocolat-2/position-four-chaleur-tournante-_png/)**

**Le gâteau :**Travailler au fouet le beurre pommade et le sucre pour obtenir un mélange souple.  
Ajouter les œufs un à un en continuant à travailler au fouet.  
Incorporer la semoule, les amandes en poudre, la levure et le lait ribot **(1)**.  
Mélanger la pâte au fouet pour obtenir une préparation homogène.  
Verser la pâte dans le moule et égaliser la surface.  
Enfourner pour 40 minutes.  
  
**Le sirop :**Verser dans une petite casserole le jus des deux citrons et le sucre.  
Faire chauffer jusqu'à l'ébullition, puis laisser à frémissement pendant 5 minutes pour que le sirop se "fasse".  
Verser le sirop chaud sur le gâteau encore dans son moule.  
Laisser tiédir puis démouler délicatement.  
Déguster le Gâteau semoule et deux citrons, froid.