



Pâtisserie tunisienne

## Recette du bouscoutou

Par Zyva Sitruk – juillet 2017

Le bouscoutou peut se consommer trempé dans du sirop d'orgeat, de la citronnade ou un café au lait.

### Ingrédients:

- 6 gros œufs (ou 9 petits)
- 1 verre (20cl) de sucre
- 2 verres de farine
- 3 cuillères à soupe de fleur d'oranger
- huile (pour le moule)

### Préparation:

Préchauffer le four à 180°C

Séparez les blancs des jaunes, puis dans un grand saladier, montez les blancs en neige à l'aide d'un batteur électrique. Les blancs en neige doivent être très fermes.

Ajoutez le sucre, puis battre le mélange.

Dans le bol contenant les jaunes d'œufs, ajoutez 3 cuillères à soupe de fleur d'oranger, puis les ajoutez au mélange blanc/sucre. Battre le tout.

Ajoutez la farine en 2 fois, tout en continuant de battre le mélange.

Huilez et farinez le moule, puis coulez la pâte dans le moule.

Enfournez le bouscoutou pendant 40 à 45 minutes dans un four à 160°C