

Gâteau à l'Orange

Merci Mathilde pour cette recette simple et tellement rafraichissante.

Pour 8/10 personnes

2 oranges non traitées
250 g de poudre d'amande
250 g de sucre en poudre
6 œufs
½ paquet de levure chimique (8/10g)



Préparation : 30mn

Cuisson : 2 heures + 40' (four chaleur tournante 185°)

Mettez les 2 oranges à bouillir à petit feu pendant 1h30 à 2h00.

Refroidissez délicatement les oranges et passez-les au blender ou au mixeur quand elles sont encore tièdes

Mélangez le sucre, la poudre d'amande et la levure, puis incorporez la purée d'orange et les œufs.

Préparez un cadre de 20x20x5 ou un autre moule assez grand, beurrez le cadre et le support (feuille papier sulfurisé ou autre). Versez la préparation dans le moule et enfournez dans un four chaud à 185°C.

Après 40mn de cuisson, arrêtez le four et laissez le gâteau encore 10 mn, porte du four fermée.

Laissez refroidir et servez très frais

