

Recette de gâteau moelleux à l'orange proposée par Liliane Rouffiac



La célèbre recette de Liliane, toujours appréciée.

L'orange est utilisée entièrement (même l'écorce), d'où le BIO indispensable. En plus, elle est très rapide à faire. Il faut peu d'ingrédients et les proportions sont faciles à retenir. Enfin les intolérants au gluten y trouveront leur compte, puisqu'elle ne comporte pas de farine.

- Préparation : 15 min
- Cuisson : 45 min à 180°C

INGREDIENTS (pour 8 pers)

- 4 oranges BIO
- 6 œufs
- 250 g de sucre
- 250 g d'amandes non mondées en poudre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Laver les oranges et les mettre entières et non pelées dans une grande casserole, couvrir d'eau et les pocher 1 h30 à couvert: la peau doit s'écraser quand on appuie dessus. Les égoutter et laisser refroidir.

Cette opération peut se faire la veille.

Il est possible d'utiliser une cocotte-minute : 30 minutes suffiront à partir du sifflement.

Couper les oranges en gros morceaux, retirer le « cœur blanc » et les pépins s'il y en a puis les mixer pour obtenir une purée.

- Préchauffer le four th 6 (180°C). Beurrer et fariner un moule à charnière ou à défaut un moule à manqué de 24 cm de diamètre (on peut poser un disque beurré de papier sulfurisé au fond du moule pour faciliter le démoulage).
- Battre les œufs avec le sucre, ajouter la purée d'oranges et les amandes. Bien mélanger, puis verser la pâte dans le moule.
- Cuire environ 45 mn. Une pointe de couteau doit ressortir propre. Laisser un peu refroidir dans le moule avant de démouler.

Bon Appétit !