





RECETTE AVEC



Gâteau renversé à
l'orange



Préparation : 25 min
6 personnes
Cuisson : 70 min

Ingrédients

- 5 petites oranges
- 25 cl d'eau
- 100 g de sucre

Pour le gâteau

- 150 g de poudre d'amande
- 75 g de farine
- 120 g de sucre
- 1 cuillère(s) à café bombée de levure
- 3 oeufs
- 125 g de beurre + un peu pour le moule

1. Lavez et séchez les oranges. Détaillez 3 oranges en fines rondelles. Prélevez le zeste d'une orange restante et pressez le jus des 2 oranges restantes (l'une zestée). Dans une casserole, faites chauffer l'eau avec le sucre. Lorsque le sirop arrive à ébullition, baissez le feu, ajoutez les rondelles d'orange et laissez confire pendant 25 à 30 mn.

2. Préchauffez le four à 175°/th. 5-6. Pendant ce temps, faites fondre le beurre dans une casserole. Fouettez les œufs avec le sucre, ajoutez la farine et la levure tamisées et la poudre d'amande. Mélangez bien et terminez par le zeste et le beurre.

3. Beurrez un moule à manqué (avec fond amovible de préférence). Répartissez les rondelles d'oranges confites sur tout le fond du moule. Recouvrez les oranges avec la pâte. Enfournez pour 35 à 40 mn. À la sortie du four, arrosez le gâteau avec le jus d'orange pour bien l'imbiber. Laissez-le refroidir un peu avant de le démouler sur une grille.

