GÂTEAU ANDALOU

Août 2010 (Actualisé en août 2021)

Ingrédients (6 personnes) :

- 5 œufs
- 250 g de marmelade d'oranges amères
- 50 cl de lait demi-écrémé
- 17 morceaux de sucre N°4
- 10 boudoirs

Ustensiles : Plat à four à bords hauts, 2 casseroles, Cul de poule, Moule à cake, Fouet

Préparation : 10 mn
Préchauffage : 10 mn
Cuisson : 1h30

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,60 € (soit 0,43 € par personne)

Recette :

Préchauffer le four à 150°C (Thermostat 5) durant 10 minutes. Porter à ébullition une grande casserole d'eau. Dans une petite casserole placer les morceaux de sucre avec 2 cuillères à soupe d'eau et chauffer à feu vif jusqu'à obtenir un caramel blond, verser dans le moule à cake. Dans un cul de poule, casser les œufs et les battre au fouet. Ajouter la marmelade, puis le lait et bien homogénéiser. Verser dans le moule. Déposer à la surface du liquide les boudoirs, coté sucré vers l'appareil. Placer le moule dans un grand plat à four à bords hauts rempli d'eau chaude. Mettre au four ce bain-marie pour 1h30. Sortir du four et laisser complètement refroidir à température ambiante. Mettre au réfrigérateur pour un minimum de 12 heures. Au moment de servir, démouler dans un plat à cake.

Boisson :

Un jus d'orange fraîchement pressé ou un Bergerac moelleux servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

© AdT-Recettes (http://adt-recettes.org)