

GÂTEAU À L'ORANGE

Avril 2005 (Actualisé en janvier 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 3 oranges bio
- ★ 125 g de Maïzena
- ★ 125 g de farine tamisée
- ★ 5 œufs
- ★ 300 g de sucre en poudre (200 + 50 + 50)
- ★ 110 g de beurre (100 + 10)
- ★ 15 g de levure chimique (1 paquet et demi)
- ★ 150 g de sucre glace

Ustensiles : 2 bols, 3 casseroles, Saladier, Moule à manqué, Fouet, Grille

Préparation : 30 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 5,40 € (soit 0,90 € par personne)



Recette :

Brosser les oranges sous l'eau fraîche et les essuyer. Prélever les zestes d'une orange avec un économe et les détailler en fins et longs bâtonnets d'un millimètre de large, extraire le jus dans un bol. Prélever les zestes de la seconde orange et les hacher finement. Couper la dernière orange en fines rondelles de 5 mm d'épaisseur. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6) pour une durée de 10 minutes.

Faire ramollir 100 g de beurre coupé en petits dés à feu très doux dans une petite casserole. Dans un grand saladier, mélanger le beurre et 200 g de sucre au fouet, incorporer les œufs un par un (les casser dans un bol), puis la farine, la Maïzena et les zestes hachés. Ajouter la levure, bien homogénéiser et verser dans un moule à manqué beurré du beurre restant. Mettre au four pour 30 minutes.

Faire bouillir 20 cl d'eau, y jeter les zestes en bâtonnets. A la reprise de l'ébullition, les égoutter; renouveler l'opération une deuxième fois. Dans une casserole, mettre 50 g de sucre et 10 cl d'eau, porter à ébullition. Y jeter les zestes et sur feu doux en remuant souvent, laisser évaporer le liquide. Disposer les zestes confits sur du papier sulfurisé. Dans une casserole verser 10 cl d'eau et 50 g de sucre, porter à ébullition, ajouter les rondelles d'oranges et laisser évaporer le liquide; déposer les rondelles sur du papier sulfurisé. La cuisson terminée laisser refroidir le gâteau et le démouler sur une grille. Dissoudre le sucre glace dans 2 cuillères à soupe de jus d'orange et glacer la partie supérieure du gâteau. Décorer avec rondelles d'oranges et zestes confits.

Boisson :

Un Gewurztraminer servi à 8°C. (*)

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