

Gâteau à l'orange.

Ingrédients : 2 oranges 150g de beurre 80g de sucre poudre
 60g de farine 4 œufs 200g de poudre d'amande
 3-4 cl de rhum ou autre parfum 200g de sucre glace

(vous pouvez aussi diminuer la poudre d'amandes 150g et augmenter la farine 130g)

- brosser à l'eau chaud les oranges et prélever le zeste
- Presser les oranges
- mettre 130g de beurre dans une terrine et le travailler en pommade à la fourchette
- bien ramollir, incorporer peu à peu 80g de sucre en poudre et bien mélanger
- ajouter la poudre d'amande, le zeste râpé, la moitié du jus d'orange et le rhum
- casser les œufs, réserver les blancs dans un saladier et ajouter les jaunes un à un à la préparation ainsi que la farine en pluie
- bien mélanger
- fouetter les blancs en neige très ferme et les incorporer à la pâte délicatement
- beurrer un moule avec le reste du beurre et verser la préparation
- mettre à four doux (160°) environ 55mn

Bon appétit !