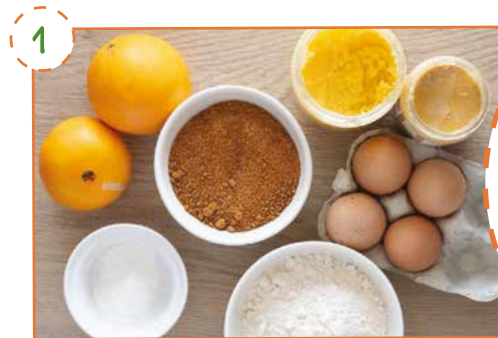
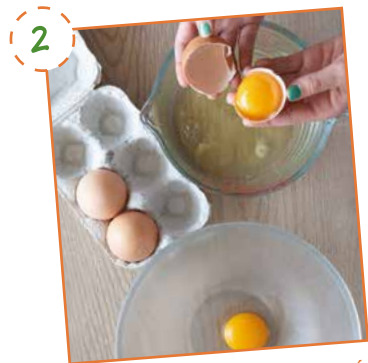


Un bon gâteau à l'orange

Voici une recette de gâteau tout simple avec un bon goût d'orange. On le prépare avec des ingrédients bio et complets, c'est ce qui fait toute la différence avec un gâteau classique... Régle-toi bien !



- Ingrédients pour 8 personnes :**
- 65 g de ghee ou de beurre
 - 65 g de purée d'amande blanche
 - 4 œufs
 - 200 g de sucre complet
 - 125 g de farine T80
 - 2 c. à café de poudre à lever
 - 2 oranges



Fais fondre le ghee et la purée d'amande dans une casserole. Sépare les blancs des jaunes d'œufs.



Bats les jaunes d'œufs avec le sucre, puis incorpore le mélange ghee/amande.



Ajoute la farine, la poudre à lever et le zeste râpé des oranges. Mélange bien.



Verse la pâte dans un moule chemisé de papier cuisson ou bien huilé/fariné. Enfourne pour 45 mn à 180 °C.



Bats les blancs en neige avec 1 pincée de sel, puis incorpore-les délicatement à la pâte.



Laisse refroidir le gâteau pendant quelques minutes, puis pique-le de coups de fourchette dessus et dessous et imbibe-le avec le jus des oranges. Laisse imbiber quelques heures avant de déguster !



N'hésite pas à napper ce gâteau de chocolat noir fondu !