

GATEAU A L'ORANGE

Pour 10 personnes préparation mn Cuisson 45 mn four TH160°

2 oranges	1 sachet de levure
65g de beurre	SIROP
200g de sucre	100g de sucre
5 œufs	15cl d'eau
150g de poudre d'amandes	1 orange (le jus)

1. Lavez les oranges, les mettre dans une casserole et les couvrir d'eau. Cuire 30mn. A la fin de la cuisson, sans se bruler, couper les oranges en 2 et les mettre dans le mixeur pour obtenir une purée pas trop fine.

2. Préchauffez le four Th à 160°.

3. Bien mélanger le beurre, le sucre jusqu'à blanchiment. Ajouter les œufs 1 par 1 puis la poudre d'amandes mélangées à la levure. Terminer par la purée d'oranges



4. La préparation est très liquide ne pas s'inquiéter. Beurrer le moule et mettre du papier sulfurisé dans le fond du moule.

5. Verser la préparation cuire 45mn, si le gâteau colore trop vite, mettre du papier sulfurisé dessus.

6. **SIROP** : Mélanger tous les ingrédients et les cuire puis les réduire, à la sortie du four verser dessus le sirop sur le gâteau avant démoulage.

