

GATEAU A L'ORANGE ET AUX AMANDES



Pour 6 personnes

Ingrédients :

125 g d'amandes en poudre

3 œufs

40g de maïzena

175g de sucre

5g de levure chimique

75g sucre glace

2 oranges

Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre, la maïzena et la levure ainsi que le zeste et le jus d'une orange.

Incorporer la poudre d'amandes puis les blancs battus en neige.

Faire cuire au four à 180° pendant 40 minutes.

Démouler et laisser refroidir avant de procéder au glaçage avec 75g de sucre glace et le jus d'une demi-orange.

Accompagner le cas échéant avec une salade d'oranges.

Marie-Laure Pilorge / 19 janvier 2023