

GATEAU ORANGE AMANDES LEGER



Pour 6 personnes

Ingrédients gâteau :

2 oranges
½ citron
250 gr d'amandes en poudre
200 gr de sucre en poudre
1 sachet et demi de levure
6 œufs

Ingrédients garniture

200 gr de sucre
30 cl d'eau
2 oranges non traitées
Amaretto

Préparation du gâteau :

Cuire les oranges et le demi-citron pendant ¾ d'heure dans de l'eau.

Refroidir et couper en morceaux. Mixer le tout.

Dans un saladier mélanger d'abord les œufs avec le sucre en poudre, la levure et les amandes puis ajouter les oranges mixées.

Verser la préparation dans un moule à gâteau et cuire 40 à 45 minutes à 180° puis laisser refroidir.

Verser quelques gouttes d'Amaretto sur le gâteau.

Préparation de la garniture :

Faire chauffer le sucre et l'eau jusqu'à ébullition et ajouter les oranges détaillées en rondelles avec quelques gouttes de sirop de grenadine.

Couvrir et laisser cuire 5 minutes à feu doux.

Sortir les rondelles et les laisser reposer. Puis les disposer sur le gâteau