

# GÂTEAU FRUIT ORANGE

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 8

Préparation : 5 min / Cuisson : 2h (pochage des oranges) + 1h

Difficulté : Très Facile

## *INGRÉDIENTS*

• 2 grosses oranges non traitées • 6 œufs • 250 g d'amandes en poudre • 200 g de sucre • 1 càc de levure chimique • 1 pincée de sel

## *RÉALISATION*

Laver et brosser les oranges. Mettre les oranges entières et non pelées dans une grande casserole d'eau et laisser frémir à couvert pendant 2h, en surveillant que les oranges soient toujours immergées.

La peau doit s'écraser quand on appuie dessus. Égoutter et laisser refroidir.

Préchauffer le four th6, 180°C.

Beurrer et fariner un moule (24 cm de diamètre) et réserver au frais.

Couper les oranges en morceaux, enlever les pépins s'il y en a, les mettre dans le bol du mixeur avec tous les autres ingrédients.

Mixer le tout jusqu'à obtenir une pâte épaisse et liquide.

Verser dans le moule et enfourner pour 1h. Poser un papier alu sur le gâteau à 20 min de la fin de la cuisson pour éviter que le dessus ne cuise trop.

Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Laisser refroidir et démouler.