

GATEAU RENVERSE A L'ORANGE

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 30 minutes
Pour 4 personnes	un moule à manqué

Ingrédients :

3 oranges

4 œufs

100 g de beurre, 250 g de sucre en poudre, 120 g de farine

50 g de poudre d'amande, 1 sachet de levure chimique, 1 sachet de sucre vanillé

3 cs de fleur d'oranger (facultatif)

Quelques amandes pour décorer

Préparation :

1 - Préchauffer le four 180°C

2 - Faire chauffer 150 g de sucre dans une casserole pour obtenir un caramel blond.

3 - Verser le dans un moule à manqué. Incliner le moule pour bien napper le fond et le pourtour.

4 - Fouetter le beurre avec le reste de sucre et le sachet de sucre vanillé.

5 - Incorporer les œufs un par un, ensuite la farine, la poudre d'amande et la levure.

6 - Découper 2 oranges en rondelles. Les disposer au fond du moule sur le caramel et verser la pâte.

7 - Faire cuire pendant 35 mn.

8 - Porter à ébullition le jus filtré de la dernière orange avec 30 g de sucre en poudre. Ajouter la fleur d'oranger.

9 - Renserver le gâteau encore chaud sur un plat et l'arroser de sirop en plusieurs fois, attendre que le liquide ait été absorbé avant d'en rajouter.

10 - Déguster bien frais.