



## GATEAU ORANGE ET AMANDE SANS GLUTEN

*Pour 8 personnes :*

2 grosses oranges bio

6 oeufs

180 g de sucre

250 g de poudre d'amande

1 c à café de bicarbonate de soude

1 citron

60 g de sucre perlé (sucre pour  
chouquette)

*Voici un gâteau incroyablement moëlleux, sans beurre et sans farine, c'est une vraie tuerie pour les amateurs d'orange.*

*Il est un peu humide, peu sucré, bien parfumé et sera parfait avec une tasse de thé, sa texture très particulière est obtenue en faisant cuire les oranges au préalable et en les mixant entièrement.*

*J'en ai fait deux jours d'affilés et tous les convives ont adoré. Cette recette est inspirée de celle de **Clothilde**, j'ai juste un peu modifié les quantités et la texture du gâteau en battant les oeufs comme on le ferait pour une génoise.*

*Tentez le et dites moi ce que vous en avez pensé !*

### **REALISATION :**

- Commencez par faire cuire les oranges dans une casserole, plongez les dans de l'eau froide, couvrez et laissez cuire 1h30 à feu doux, retournez les régulièrement et rajoutez un peu d'eau froide si elles ne sont plus immergées.
- Laissez les refroidir dans leur eau de cuisson.
- Dans le bol d'un robot ou dans un grand saladier battez à l'aide d'un fouet électrique les oeufs avec le sucre jusqu'à obtenir une texture mousseuse qui aura triplé de volume (il faut compter 7-8 minutes pour obtenir cela).
- Coupez les oranges cuites en 4, enlevez les pépins et mixez l'ensemble.
- Mélangez les oranges mixées dans le mélange oeuf/sucre et mélangez bien avec une maryse.
- Ajoutez le mélange poudre d'amande et bicarbonate en 2 fois et intégrez délicatement avec une maryse.
- Chemisez un moule rond avec des bords hauts de papier sulfurisé, si vos bords ne sont pas assez hauts, laissez bien dépasser le papier sulfurisé sur les cotés, cela contiendra bien la pâte pendant la cuisson.
- Versez la pâte dans le moule.
- Enfourné dans un four préchauffé à 180°C et laissez cuire 45 minutes.
- Dans un bol mettez le zeste et le jus de citron et mélangez les avec le sucre perlé.
- Quand le gâteau est cuit, laissez le poser 20 minutes avant de le démouler, de le déposer sur une grille et de l'arroser du mélange jus de citron et sucre perlé.
- Attendez quelques heures avant de le déguster.