

Gâteau Sicilien à l'orange & amande

Ingrédients pour un moule de 24 cm :

- 4 œufs
- 140 g de sucre en poudre
- 2 oranges biologiques
- 1 citron bio
- 125 g d'amandes en poudre
- 25 g de maïzena

Pour le sirop

- 4 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 2 cuillères à soupe de sucre

Pour la décoration

- Sucre glace

Préparation :

Chauffez le four à 180° C.

Cassez les œufs et séparez, dans deux différents bols, les jaunes des blancs. Travaillez les jaunes avec le sucre et les zestes des deux oranges et du citron, jusqu'à quand ils dévient jaune pâle. Réservez.

Dans un autre bol, mélangez le jus des deux oranges, le jus du citron, la poudre d'amande et la maïzena.

Incorporez dans le bol des jaunes d'œufs.

Fouettez les blancs en neige bien ferme et ajoutez-les, en remuant du bas vers le haut, à la préparation.

Chemisez le moule de papier sulfurisé et mettez-le au four chaud pendant environ 35/40 minutes (avant d'enlever du four faire le test de cuisson en enfonçant dans le gâteau un couteau, qui doit ressortir complètement propre s'il est cuit).

Laissez refroidir 10 minutes et démoulez.

Préparez le sirop. Dans une petite casserole, faites chauffer l'eau de fleur d'oranger, versez-y le sucre et laissez frémir pendant quelques minutes.

Laissez refroidir.

Avec une cuillère à soupe, distribuez le sirop partout sur la surface du gâteau.

Avant de servir parsemez de sucre glace.