



MOELLEUX A L'ORANGE ET AUX AMANDES

Ingrédients

180 gr de sucre
3 oeufs
50 gr de farine

1 grosse orange bio
1 sachet de levure chimique
150 gr d'amandes en poudre

Préparation de la recette

- Percer l'orange en plusieurs endroits. La recouvrir d'eau froide et porter à ébullition douce pendant environ 1 h. L'égoutter et la laisser refroidir. Enlever les pépins et mixer jusqu'à consistance d'une purée.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Fouetter les œufs entiers avec le sucre pour qu'ils blanchissent. Ajouter la poudre d'amandes, la farine, la levure et la purée d'oranges.
- Beurrer et chemiser un moule à manquer avec papier sulfurisé. Cuire environ 1 h puis laisser refroidir avant de démouler.

Nappage au chocolat : 50 gr de chocolat, 100 gr de sucre en poudre, 1 verre d'eau, 50 gr de beurre.

- Mettre le sucre et l'eau dans une casserole. Faire chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le sirop devienne consistant. Ajouter le chocolat.

- Laisser cuire 5 minutes en remuant. Hors du feu, ajouter le beurre.
- Etaler sur le gâteau puis recouvrir d'amandes effilées légèrement grillées.