

GÂTEAU À L'ORANGE

(POUR 8 PORTIONS)



LES INGRÉDIENTS

- 3 oranges bio
- 60g de sucre de canne
- 100g de semoule moyenne de blé
- 125g d'amandes en poudre ou amandes mixées
- 1 pincée de bicarbonate de sodium
- 1 pincée de sel
- 250ml d'eau

LE CONSEIL DE JULIE

- L'orange utilisée pour faire la purée doit être non traitée car on en consomme la peau.

LES PLUS DE LA RECETTE

- Ce gâteau ne contient ni œuf ni produit laitier pour les enfants allergiques.
- La semoule de blé peut être remplacée par de la polenta.



LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- Avant tout, préchauffer le four à 180°C et préparer un moule rectangulaire.
- Laver une orange et la placer dans une casserole. Couvrir d'eau et cuire pendant 25mn.
- Couper l'orange en deux, ôter les pépins et mixer.
- Incorporer à la purée d'orange le sucre de canne, la semoule, la poudre d'amande, le bicarbonate et la pincée de sel.
- Ajouter l'eau et verser le mélange dans le moule.
- Enfourner 35 minutes à 180°C.
- Presser le jus des deux autres oranges. À la sortie du four, napper le gâteau de jus d'orange et réserver jusqu'à ce qu'il refroidisse. Conserver le gâteau une nuit au réfrigérateur avant de le consommer.