

GÂTEAU AUX ORANGES POCHEES

Laver les **oranges**, les pocher 2 h à feu doux dans une casserole d'eau bouillante. **Laisser refroidir.**

Peler les **oranges**, enlever le maximum de peau blanche afin d'éviter l'amertume, couper la pulpe des oranges, ôter les pépins, réduire le tout en purée fine.

Ajouter œufs + levure + sucre + poudre d'amandes.

Bien mélanger.

Si on aime on peut ajouter 1 cuillère à café de cardamome moulue.

Ingrédients :

- **2 oranges** (ou 1 orange + clémentines) non traitées
- **6 œufs**
- **200 g sucre**
- **250 g de poudre d'amandes**
- **1 cuillère à café de levure**



Mettre au four à 180° pendant 1 h. Démouler.

On peut l'arroser d'un **jus de citron** et ajouter du sucre en grains pour la déco.

Si le gâteau fonce trop, mettre du papier sulfurisé à mi-cuisson.

Mon moule tablette : 20.5 cm x 20.5 cm – 150 cl – 4.5 cm d'épaisseur.

Jacqueline DANIEL