

LE GÂTEAU MOELLEUX À L'ORANGE, HUILE D'OLIVE ET SAFRAN

RECETTE

La veille mélanger le safran et l'huile d'olive. Lavez et séchez 2,5 oranges (environ 500 gr). Coupez-les en quartier sans les peler. Mixez ces quartiers jusqu'à l'obtention d'une purée. Ajoutez l'huile d'olive, 2 doses de safran, 300 gr de sucre, 2 cuillères à soupe de vin doux et laissez macérer une nuit au frais (facultatif). Le jour même, préchauffez le four à 160° C (Th. 6). Ajouter les œufs un à un. À part, mélangez la farine, la poudre d'amandes, la levure, le sel et incorporez le tout aux oranges. Huiez et sucrez un moule à manqué (ou 2 moules à cake). Versez la préparation et faites cuire 1 heure selon la forme du moule (50 mn pour un moule à manqué ou moule à cake; 1 heure pour un moule à savarin profond). Laissez tiédir avant de démouler.

Pendant ce temps taillez une orange en rondelles très fines. Réservez. Pressez le jus de la demie orange, ajoutez 100 gr de sucre, 5 cl d'eau et portez à ébullition. Baissez le feu, plongez les rondelles d'orange, ajoutez le reste de safran. Laissez confire 30 mn environ, retirez du feu, ajoutez une larme de vin doux, mélangez et versez sur le gâteau démoulé et encore tiède. Laissez refroidir et servez en le décorant avec des tranches d'orange. Accompagnez éventuellement d'un peu de fromage frais battu au miel.

INGREDIENTS pour 8 personnes

- 4 belles oranges à bouche non traitées à peau fine
- 250 gr de farine blanche ou semi-complète
- 130 gr de poudre d'amandes grossière
- 400 gr de cassonade
- 15 cl d'huile d'olive (plutôt douce)
- 1 sachet de levure ou 10 gr de bicarbonate de soude
- 3 gros œufs
- 3 doses de safran en filaments
- 3 cuillerées à soupe de vin doux
- 1 pincé de sel



CONSEILS

La qualité des oranges est déterminante.

Mélangez le safran, la purée d'oranges et l'huile d'olive la veille pour que les arômes se développent au maximum. Vous pouvez ajouter 2 cuillères à d'eau de fleur d'oranger ou remplacer le vin doux par du rhum.

Vous pouvez aussi intégrer des petits dés d'une orange confite au sirop dans la pâte. Si vous faites cuire cette préparation dans des petits ramequins individuels, comptez 40 mn de cuisson. Ce gâteau est meilleur le lendemain. Conservez-le au frais mais nécessairement au réfrigérateur. Au-delà de 48 heures, mettez-le au frigo.