

Recette

SPÉCIAL CONFINEMENT



« Cake à l'orange »

—
**Pierre Fulachier – Restaurant « Le Bistro Beaulieu »
Riorges**

Ingrédients pour 3 cakes

90 g de farine

2.5 g de levure chimique

4 œufs entiers

125 g de beurre

1 cl de Cointreau

125 g de poudre d'amandes

1 zeste d'orange

60 g d'oranges confites

180 g de sucre

jus d'orange

eau

Mélanger les œufs, le sucre, la poudre d'amandes et le beurre à l'aide d'un batteur ou robot. Ajouter le mélange farine et levure à la préparation, puis incorporer le zeste, les cubes d'oranges confites et le Cointreau.

Préchauffer le four à 200°C.

Remplir les moules à cake à mi-hauteur du mélange et enfourner 10 min à 200°C puis poursuivre la cuisson 15 min à 160-170°C.

Pendant ce temps, préparer le sirop pour imbiber les cakes : mélanger le sucre, l'eau, le Cointreau et le jus d'orange dans une casserole. Porter à ébullition.

Une fois cuits, sortir les cakes du four. Les badigeonner de sirop au pinceau. Attendre que les cakes aient refroidi pour les déguster.