

Gâteau aux amandes et à l'orange

Ingrédients :

6 œufs
2 oranges
240 g de sucre
240 g de poudre d'amandes

Préparation :

- séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Mélanger les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que ça mousse,
- Râper le zeste de fruit et presser les oranges,
- Incorporer la poudre d'amandes, le zeste de fruit râpé et le jus d'orange,
- Battre les blancs d'œufs très ferme et les ajouter délicatement au mélange.
- Beurrer et fariner un moule, faire cuire à four moyen pendant 35 minutes.

Dégustation :

Et le manger en se régaland !