

## GÂTEAU AUX AGRUMES ET AMANDES (Photo ci-contre)

Pour le goûter *200g*

Préparation : 20 min. Cuisson : 30 min. Pour 6 pers. :

**Pour le gâteau** ■ 280 g de poudre d'amandes  
■ 220 g de sucre en poudre ■ 200 g de de beurre  
demi-sel mou + 10 g pour le moule ■ 100 g de  
farine ■ 5 œufs ■ 2 oranges bio ■ 1 citron bio

**Pour le sirop** ■ 80 g de sucre ou 2 c. à soupe de miel

**Pour décorer** ■ 1 orange bio

**Ustensiles** ■ 1 moule rectangulaire de 35 x 24 cm  
■ 1 pinceau de cuisine

1. Préchauffez le four à 160 °C. Préparez le gâteau. Beurrez le moule et tapissez-le de papier de cuisson.
2. Zestez très finement les agrumes, réservez les fruits pour le sirop. Travaillez le beurre en pommade. Ajoutez le sucre et le zeste des agrumes. Mélangez

au fouet. Incorporez les œufs un à un en alternant avec la poudre d'amandes. Ajoutez la farine et mélangez bien pour obtenir une texture homogène.

3. Versez dans le moule et égalisez la surface. Faites cuire dans le four pendant 30 à 40 min. Vérifiez la cuisson en plantant une pique au centre du gâteau : elle doit ressortir légèrement humide.

4. Dix minutes avant la fin de la cuisson du gâteau, préparez le sirop : pressez les 2 oranges et le citron, rassemblez le sucre et le jus des agrumes dans une petite casserole et portez à ébullition, en mélangeant de temps en temps pour que le sucre soit bien fondu.

5. Sortez le gâteau du four et imbibez-le de sirop au pinceau jusqu'à ce que le gâteau ait absorbé tout le sirop. Prélevez le zeste de l'orange restante à l'aide d'un zesteur et déposez-le sur le gâteau.

**Notre conseil vin : un montlouis demi-sec.**