



Gâteau au yaourt et aux oranges sanguines

Ce qu'il faut :

{ Pour un gâteau }

210 g de farine de blé semi-complète ou blanche

60 g de poudre d'amande

2 càc de poudre à lever

1 pincée de bicarbonate de soude

1 pincée de sel

Le zeste d'1/2 orange sanguine

50 g de sucre de canne

125 g de yaourt de soja à la vanille { ou nature }

50 ml d'huile de colza { ou autre }

2 œufs

2 oranges sanguines

1 à 2 càs d'eau de fleur d'oranger

Glaçage :

Le jus d'une orange sanguine

Eau pour avoir 200 ml de liquide (en complément du jus de l'orange)

2 càs de sucre ou sirop d'agave

1 feuille de gélatine

Ensuite, comment faire ?

- Préchauffer le four à 180 ° C.
- Huiler et saupoudrer le moule d'un peu de farine, si nécessaire. Retourner le moule et le tapoter afin d'enlever l'excédent de farine.
- Dans un bol, verser la farine, la poudre d'amande, la poudre à lever, la carbonate de soude et le sel.
- Dans un autre bol, verser le sucre et le zeste de l'orange. Travailler du bout des doigts pour amalgamer les 2 ingrédients.
- Ajouter le yaourt à la vanille, l'huile de colza, les œufs, l'eau de fleur d'oranger. Fouetter le tout.
- Incorporer enfin le bol de farine, poudre d'amande, poudre à lever, bicarbonate et mélanger le tout.
- Verser la préparation dans le moule.
- Peler les oranges presque à vif et les couper en fines tranches.
- Répartir les tranches des oranges sur le dessus du gâteau en les alternant sur deux couches.
- Enfourner pendant environ 50 à 60 minutes selon le four. A mi-cuisson, couvrir d'un papier aluminium afin que les oranges ne brûlent pas.
- Laisser refroidir pendant 20 minutes avant de démouler le gâteau.
- Napper le gâteau d'un peu de gelée d'orange maison ou de glaçage spécial gâteau du commerce ou encore d'un peu de marmelade d'orange.
- Glaçage : Dans un bol d'eau froide, faire tremper la feuille de gélatine pendant 10 minutes.
- Dans une petite casserole, faire chauffer le jus d'orange, l'eau et le sucre jusqu'à ce que le mélange réduise d'1/3 à peu près.
- Presser la gélatine entre les doigts et la dissoudre rapidement dans le sirop en mélangeant avec une cuillère en bois.
- Laisser refroidir légèrement au réfrigérateur avant de l'étaler sur le gâteau après démoulage.
- Patienter un peu avant de découper le gâteau.