

Recette du gâteau aux agrumes et amandes

Préparation : 20 mn Cuisson : 30 mn Pour 6 personnes :

Pour le gâteau : - 280 g de poudre d'amandes - 220 g de sucre en poudre -
- 200 g 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 mn. Vérifiez la cuisson en plantant une pique au centre du gâteau : elle doit ressortir légèrement humide.
4. 10 mn avant la fin de la cuisson du gâteau, préparez le sirop : pressez 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 imbiblez-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 gâteau

Conseil vin : un montlouis demi-sec

Recette du vin chaud « président »

Pour 1,2 l : 1 litre de vin rouge - 250 g de sucre en morceaux - 1 bâton de cannelle - 2 étoiles d'anis - 2 clous de girofle - 1 pointe à couteau de noix de muscade râpée - le zeste et le jus d'un demi-citron - le jus d'une orange et demie.

Faites chauffer le vin et plongez-y le sucre, le épices, les aromates et les jus. Portez le tout à ébullition pendant 4 à 5 mn afin que la plus grande partie de l'alcool s'évapore. Le vin chaud est un vin cuit. Servez-le très chaud, à l'aide d'une passoire, dans des verres épais que vous aurez garnis d'une demi-rondelle d'orange et d'un quart de citron.

A déguster avec modération !!