

gâteau à l'orange de Louise

Écrit par gazelle

Dimanche, 07 Novembre 2010 19:36 -

recette du « Gâteau à l'orange » de LOUISE

Ingrédients :

3 à 5 belles oranges avec écorce épaisse

500 g de farine

300 g de sucre

250 g de beurre

2 œufs

1 sachet de levure

gâteau à l'orange de Louise

Écrit par gazelle

Dimanche, 07 Novembre 2010 19:36 -

Le jus d'une orange

Commencer par râper le zeste des oranges, préparer le nappage et le glaçage avant même de commencer.

Pour le nappage :

Environ 300 g de poudre d'amande

Sucre (150 g environ)

Du zeste d'orange (environ une cuillère à café)

Le jus d'une orange

Mélanger le tout afin d'obtenir un mélange onctueux par trop dur ni trop liquide.

gâteau à l'orange de Louise

Écrit par gazelle

Dimanche, 07 Novembre 2010 19:36 -

Pour le glaçage :

Du sucre glace, environ 3 bonnes cuillères à soupe

Le jus de 3 oranges

Du zeste, un peu plus que pour le nappage

Mélanger le tout dans une boîte ou au fouet

La génoise :

Ajouter le sucre dans le beurre fondu

Puis la farine, les œufs et la levure. Pour rendre la pâte onctueuse ajouter du jus d'orange (environ pour une orange pressée)

gâteau à l'orange de Louise

Écrit par gazelle

Dimanche, 07 Novembre 2010 19:36 -

faire cuire environ 15 à 20 mn (si possible sur une plaque de cuisson car par la suite il va falloir couper le gâteau en deux pour y ajouter le nappage).

Une fois la génoise cuite, couper en deux ou séparer par le milieu, selon que la génoise a cuit sur une plaque ou non.

Étaler le nappage sur une face et poser l'autre partie sur la première.

Ajouter tout de suite le glaçage pendant que le gâteau est encore chaud et découper aussitôt afin que le glaçage coule à l'intérieur.