

Cake à l'orange & aux amandes



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 20 min

✓ **Cuisson** : 1h30

✓ **Ingrédients**

pour 6 personnes :

- 2 oranges bio
- 70 g de purée d'amande blanche
- 200 g de sucre complet
- 5 œufs
- 150 g de poudre d'amande
- 1 sachet de levure chimique
- 1/3 de cuillère à café de vanille en poudre
- 1 pincée de sel



✓ **Préparation :**

Lavez les oranges et mettez-les (entières) dans une casserole remplie d'eau. Faites-les cuire pendant 45 min.

Laissez-les refroidir puis coupez-les en 4. Enlevez les éventuels pépins. Mettez les morceaux d'orange dans le bol du mixeur et mixez pendant quelques minutes jusqu'à obtenir une purée épaisse.

Préchauffez le four à 160°C (chaleur tournante).

Dans un saladier, travaillez la purée d'amande avec le sucre, la vanille et le sel. Ajoutez les œufs un à un puis la poudre d'amande et la levure chimique. Incorporez la purée d'orange.

Versez la préparation dans un grand moule à cake beurré et fariné ou dans un moule à manqué. Enfournez pour 45 à 55 min. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

www.audalacuisine.com