

## Barres marmelade d'orange, amandes, noix de coco, raisins secs



Pour la base:  
225 g de beurre  
75 g de sucre glace  
225 g de farine  
50 g de farine de maïs  
200 g de marmelade d'orange

Pour la garniture:  
200 g de beurre  
225 g de sucre en poudre  
Le zeste râpé d'une orange  
2 œufs battus  
75 g d'amandes en poudre  
25 g de riz soufflé (ou de Rice Krispies)  
100 g de noix de coco séchée  
100 g de raisins secs

50 g d'écorces d'oranges et de citrons confits (ou de fruits confits en mélange)

### *Préparez la base:*

Préchauffez le four à 180°.

Au robot, battez ensemble le beurre et le sucre glace jusqu'à ce qu'il devienne mousseux. Tamisez ensemble la farine, la farine de maïs et une pincée de sel. Ajoutez-les au mélange précédent et mélangez pour en obtenir une pâte douce et homogène.

Beurrez un moule à charnière rectangulaire de 20 cm sur 30. Farinez vos mains et étalez la pâte dans le moule en une couche régulière. Piquez le fond avec une fourchette et enfournez pour 16 à 18 mn, le temps que la pâte devienne dorée mais encore pâle.

Laissez refroidir, puis étalez dessus délicatement la marmelade d'orange, jusqu'à 1 cm des bords. Beurrez les bords du moule.

### *Préparez la garniture:*

Battez ensemble le beurre et le sucre en poudre pendant une dizaine de minutes, le mélange doit être blanchi, léger et mousseux. Ajoutez le zeste d'orange râpé puis les œufs.

Incorporez les amandes, et le riz soufflé, puis la noix de coco, les raisins secs et les écorces confites. Déposez ce mélange sur la base couverte de marmelade, en couche régulière, jusqu'au bord du moule. Enfourez pour 40 mn, le dessus doit être doré foncé.

Sortez du four et laissez refroidir dans le moule.

Passez un couteau entre les bords du moule et le gâteau pour le décoller, puis retirez délicatement les bords.

Découpez en barres, délicatement, lorsqu'il est complètement refroidi et servez à température ambiante.