

## **GÂTEAU ORANGE CITRON AMANDE TOUT DOUX**



**Facile**

**Préparation : 15 mn**

**Cuisson : environ 20 mn**

### **Pour un moule carré de 18 x 18 :**

4 œufs moyens

90 g de poudre d'amandes

30 g de Maïzena ou féculé de pommes de terre

75 g de beurre fondu

Le jus d'une orange et d'un citron (environ 12 cl en tout)

1 sachet de levure chimique

50 g de zestes d'oranges confites (facultatif)

1 pincée de sel

Préchauffer le four à 180°.

Faire fondre le beurre, soit dans le four en train de chauffer, soit au micro-ondes réglé à mi-puissance pendant environ 30 secondes (penser à couvrir le bol). Réserver.

Séparer les blancs des jaunes et battre ensemble les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit blanc et aérien (au moins 3 mn à grande vitesse) En continuant à battre mais un peu moins vite, incorporer les jus de fruits en les versant en filet. Ajouter ensuite le beurre tiédi de la même façon, puis la farine et la levure sans trop travailler et éventuellement les zestes coupés en petits dés.. Réserver.

Battre alors les blancs en neige très ferme et les incorporer cuillère après cuillère à l'appareil 1, verser dans un moule à gâteau beurré si nécessaire et enfourner pendant une vingtaine de minutes.

Laisser tiédir avant de démouler et manger froid de préférence pour que les parfums mêlés d'orange et de citron se développent.

Saupoudrer de sucre glace.