



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Douceur amande - orange .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 gousse de vanille
- 1 sachet de levure chimique
- 180 g de graines fines de couscous
- 190 g de sucre en poudre
- 20 g de beurre
- 6 oranges à jus
- 60 g de farine
- 90 g d'amandes effilées
- Arôme amande amère

- Faire dorer, légèrement griller les amandes effilées dans une poêle sans matières grasses
- Prélever le zeste de 2 oranges, presser le jus de 2 oranges et réserver
- Dans un autre récipient stocker le jus des 4 autres oranges
- Fouetter ensemble le beurre mou avec 120 g de sucre
- Ajouter le couscous, le jus des 4 oranges et une goutte d'arôme amande amère
- Gratter la gousse de vanille dessus puis verser la farine et la levure
- Incorporer les amandes effilées grillées et mixées, fouetter le tout
- Préchauffer le four à 180°C th. 6
- Mettre du papier sulfurisé dans un moule à cake puis verser la préparation
- Enfourner pour 45 minutes
- Verser le reste de jus d'orange, les zestes et le sucre restant dans une casserole
- Faire légèrement chauffer. Laisser tiédir le gâteau avant de démouler
- Couper le gâteau en parts et napper de sauce à l'orange

