



Moelleux amande et orange

Ingredients

4 oeufs
300g de poudre d'amande
90g d'huile
35g de crème liquide entière
140g de sucre
3g de levure chimique
1 orange
des amandes effilées

Étape de la recette

- Pour un moule de 22cm -

Préchauffer le four à 170°C

Mélanger le zeste de l'orange avec le sucre

Ajouter les jaunes d'oeufs et fouetter jusqu'à blanchissement

Verser l'huile, la crème liquide, le jus de l'orange et mélanger

Incorporer la poudre d'amande et la levure chimique

Monter les blancs en neige et les ajouter délicatement à la pâte

Garnir le dessus d'amandes effilées

Enfourner environ 50 minutes

Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace