

SICILIEN ORANGE AMANDES

Préparé par Yannick (Février 2025)

Moule 25cm

INGREDIENTS :

4 œufs

125 gr d'amandes en poudre

100 gr de sucre en poudre

30 gr de farine

Les zestes finement hachés d'une orange et le jus de 2 oranges moyennes

Le zeste finement haché et le jus d'un citron

Du sucre glace

PREPARATION :

Battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange épais et crémeux.

Ajouter les zestes

Bien mélanger.

Dans un bol, mélanger le jus des oranges et du citron avec les amandes en poudre et

l'incorporer à la préparation précédente. Rajouter la farine.

Battre les 4 blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer délicatement à cette préparation.

Verser dans le moule à manqué et enfourner à four préchauffé 180° pour 35 à 40 mn

N.B. : Protéger le fond du moule avec du papier sulfurisé.