

GÂTEAU À L'ORANGE ET AUX PISTACHES

Personnes: 4

Temps de préparation: 15 minutes

Pour la couche d'oranges inversée:

- 220 g de sucre
- 125 ml d'eau
- 1 gousse de vanille
- 5 graines de cardamome
- 2 oranges

Pour le gâteau :

- 150 g de farine pâtissière
- 1½ cuillère à café de levure chimique
- 120 g de pistaches concassées
- 150 g de beurre fondu
- Zeste d'une orange
- 4 œufs moyens à temp ambiante
- 220 g de sucre
- 1 cuillère à café de pâte de vanille

RECIPE GUIDE

INDIANDCOLD.COM





PRÉPARATION:

Pour confire les oranges :

Couper les oranges en tranches assez fines à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Dans une casserole, mettre l'eau, le sucre, la gousse de vanille fendue en deux et les graines de cardamome. Porter à ébullition. Ajouter les tranches d'oranges et cuire à feu doux pendant environ 30 mins jusqu'à ce qu'elles soient tendres et la peau devienne presque transparente. Laissez refroidir. Réservez le sirop.

Préparer un moule à charnière de 23 cm. Tapisser le fond de papier cuisson pour éviter que le gâteau s'accroche. Disposer les tranches d'oranges légèrement superposées en commençant par le centre.

Pour le gâteau :

Ajouter le sucre, et râper le zeste d'une orange dans un grand bol. Avec les mains, mélanger le tout pour que le sucre s'imprègne de tout l'arôme. Ajouter les œufs et fouetter jusqu'à obtenir un mélange blanchâtre, mousseux et volumineux (environ 10 mins). Il faut atteindre le point ruban, en levant le fouet, un ruban tombant doit se former.

Tamiser la farine avec la levure et mélanger. Ajouter le beurre fondu et les pistaches concassées, et mélanger à nouveau jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien intégrés.

Verser la pâte dans un moule sur les oranges. Mettre au four à 180°C pendant 45 mins. Démouler et laisser refroidir. Napper avec le sirop de confit d'oranges réservé auparavant, et décorer avec des pistaches concassées.