

## Gâteau à l'orange renversé

**Pour 6 personnes, 1 moule de 24 cm de Ø**

### **Ingrédients :**

beurre pour le moule,

**3 oranges**

**180 g** de beurre mou

**120 g** de sucre

**3 œufs**

**2 dl** de jus d'orange

**120 g** de farine

**100 g** d'amandes moulues

**2 cc** de poudre à lever



### **Préparation :**

Beurrer le moule.

Préchauffer le four à 180 °C.

Peler les oranges à vif en retirant toutes les parties blanches, puis couper les fruits en rondelles de 5 mm d'épaisseur.

Disposer les rondelles dans le moule.

Travailler en mousse le beurre avec 90 g de sucre.

Ajouter les œufs et la moitié du jus d'orange.

Incorporer la farine, les amandes et la poudre à lever.

Verser la pâte sur les oranges et lisser.

Cuire environ 30 minutes au milieu du four.

Faire réduire le reste du jus d'orange et du sucre jusqu'à obtention d'un sirop.

Pour servir, démouler le gâteau en le retournant et le badigeonner de sirop.

**Conseil :** Accompagner le gâteau de crème fouettée.