



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

GÂTEAU À L'HUILE D'OLIVE ET AU CITRON



INGRÉDIENT PRINCIPAL

Farine

TEMPS DE PRÉPARATION

8 minutes

LE TEMPS DE CUISSON :

1 heure 15 minutes

PERSONNES

12

APERÇU

Mettant à l'honneur la belle huile dorée de la région provençale, ce gâteau à l'huile d'olive est riche, moelleux et addictif. Avec une génoise légère et moelleuse aux saveurs d'huile d'olive et de sirop d'agrumes, ce gâteau est décoré de tranches d'agrumes vitaminées pour en un dessert étonnant.

INGRÉDIENTS

- 4 gros œufs de poules élevées en plein air
- 240g de sucre en poudre
- 3 oranges
- 3 citrons
- 275ml d'huile d'olive
- 300g de poudre d'amandes
- 150g de farine + 15g de levure
- 1 pincée de sel de mer
- 1 brin de romarin, finement haché
- 1 cuillère à soupe de beurre, pour le graissage

POUR LE GLACAGE

- 30ml de jus de citron, chaud
- 2 c. à soupe de sucre en poudre
- Sucre glace, pour servir

PRÉPARATION

- 1) Préchauffez le four à 170°C/ Chaleur tournante 150°C/ Thermostat 3
- 2) Casser les œufs et mélanger avec le sucre semoule à l'aide d'un batteur, à vitesse moyenne ou élevée, jusqu'à ce que les œufs soient blancs, épais et mousseux - cela devrait prendre environ 4 à 5 minutes. Pendant ce temps, récupérer le zeste et le jus de deux oranges et de deux citrons puis mettre de côté.
- 3) Une fois que les œufs sont légers et mousseux, mélanger l'huile, le jus d'agrumes et le zeste dans un récipient, puis incorporer lentement dans la préparation à base d'œufs en fouettant continuellement. Faire cette étape très lentement pour éviter que les œufs ne retombent.
- 4) Dans un autre bol, tamiser la poudre d'amandes, la farine, la levure et le sel. Ajouter le romarin haché au mélange de farine avant de l'incorporer délicatement au mélange d'œufs et d'huile à l'aide d'une cuillère. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte légère et moelleuse.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- 5) Graisser légèrement le plat Héritage avec un peu de beurre avant d'y verser délicatement la pâte. Trancher finement l'orange et le citron restants et placer délicatement les tranches sur la surface du gâteau en veillant à ce qu'elles ne s'enfoncent pas dans la pâte.
- 6) Cuire au four pendant 1h à 1h15, jusqu'à ce que le gâteau soit doré et que la lame du couteau insérée au centre du gâteau ressorte propre. Si le gâteau brunit un peu trop vite, il suffit de le couvrir d'un peu de papier d'aluminium et de le remettre au four jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit.
- 7) Lorsque le gâteau est prêt, le retirer du four. Passer délicatement un couteau sur le bord du plat pour le libérer facilement et, à l'aide d'une brochette, percer quelques trous sur le dessus du gâteau pour le glaçage au sirop.
- 8) Pour le glaçage, chauffer le jus de citron dans une poêle à feu doux ou au micro-ondes et ajouter le sucre en remuant jusqu'à ce qu'il soit dissous. Badigeonner délicatement le dessus du gâteau avec le glaçage au sirop et laisser refroidir complètement avant de le couper en tranches et de le servir avec un peu de sucre glace.

Notes du cuisinier:

- Ce gâteau est parfait pour être servi par un après-midi ensoleillé ou même comme dessert avec de la crème fraîche au zeste d'orange.
- Il est préférable de servir ce gâteau dans le plat, mais si vous souhaitez retirer le gâteau et le couper en tranches, recouvrez le plat de papier sulfurisé en laissant un excédent de papier à chaque extrémité du plat afin de pouvoir retirer le gâteau sans effort.

Copyright Image/Recette © 2021 Le Creuset

www.lecreuset.com