



## Gâteau à l'orange



### Ingrédients

- Pour 8 personnes :  
Equivalence : 1/8 baguette (30 g de pain) + 1 cuillère à soupe d'huile + 1 fruit
- 2 oranges lavées sous l'eau
- 7 blancs d'œufs
- 150 g de sucre
- 80 g de maïzena
- 60 g de farine tamisée
- 100 g de beurre fondu
- Four préchauffé



### Préparation

- Beurrer légèrement un moule à manquer. Couper une orange en fines rondelles épépinées. En tapisser le fond du moule.
- Râper le zeste de l'autre orange, puis en presser le jus.
- Mélanger dans un saladier la maïzena, la farine, le sucre et le zeste d'orange. Puis y incorporer le beurre fondu et le jus d'orange.
- Battre les blancs d'œufs en neige très ferme. Les incorporer délicatement au mélange précédent.
- Verser la pâte ainsi obtenue dans le moule. Le glisser au four.
- Le glisser au four. Laisser cuire 40 à 45 mn.
- A la sortie du four, retourner délicatement le plat sur une grille et laisser refroidir avant de démouler.

