

Gâteau à l'Orange sanguine, Huile d'olive & Safran



Préparation : Moyenne

Cuisson : 20 min

Repos : aucun

Quantité : 8 à 10 pers.

Ingrédients

- 4 belles oranges sanguines non traitées (à peau fine)
- 150 gr d'huile d'olive douce
- 3 doses de safran en filaments
- 400 gr de sucre ou de cassonade
- 3 c. à s. de vin doux ou de rhum
- 150 gr d'œufs (3 grosses pièces)
- 250 gr de farine de blé
- 130 gr de poudre d'amande
- 1 sachet de levure chimique (11 gr) **ou** 10 gr de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel

Procédé

Le gâteau

- 1 – Laver et sécher 2,5 oranges (environ 500 gr). Les couper en quartiers sans les peler. Mixer ces quartiers à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'une purée.
- 2 – Ajouter l'huile d'olive, 2 doses de safran, 300 gr de sucre et 2 cuillères à soupe de vin doux ou de rhum. Mixer de nouveau.
- 3 – Préchauffer le four à 160 °C en chaleur tournante.
- 4 – Mélanger dans un second cul de poule/saladier, la farine, la poudre d'amande, la levure et le sel.
- 5 – Ajouter un à un les œufs à la préparation à l'orange, puis ajouter le mélange farine-poudre d'amande. Mélanger sans trop insister.
- 6 – Huiler et sucrer un moule à manqué/ à bundt cake de 25 cm de diamètre (ou 2 moules à cake).
- 7 – Verser la préparation dedans. Enfourner environ 50 minutes pour un moule à manqué ou un moule à cake, ou 1h et plus s'il s'agit d'un moule à bundt cake profond. Laissez tiédir avant de démouler.

Si vous faites cuire cette préparation dans des petits ramequins individuels, comptez plutôt autour de 40 minutes de cuisson.

Les oranges confites

8 – Pendant la cuisson du gâteau, tailler délicatement 1 orange en rondelles très fines avec la peau.

9 – Presser le jus de la 1/2 orange restante et le verser dans une casserole. Ajouter le sucre restant et 50 gr d'eau.

10 – Porter à ébullition. Puis, baisser le feu et plonger les rondelles d'orange dans le mélange avec le reste du safran. Laisser confire pendant 30 minutes environ.

11 – À la fin de la cuisson, retirer la casserole du feu et ajouter le vin doux ou le rhum restant. Mélanger.

La finition

12 – Verser le jus obtenu sur le gâteau démoulé et encore tiède.

13 – Décorer avec les rondelles d'orange confites.

14 – Laisser refroidir et servez en tranches.



Coup de fouet

- à défaut de **Safran**, Julie Andrieu recommande de le remplacer par de la cannelle. Vous pouvez aussi ajouter 2 cuillères à soupe d'eau de **fleur d'oranger** dans le cake.
- ce cake s'accompagne très bien d'un peu de fromage blanc avec du miel.
- le gâteau est encore meilleur le lendemain. Conservez-le au frais mais pas nécessairement au réfrigérateur, sauf au-delà de 48h.