

## Gelée d'agrumes et cake au citron

Préparation : 25 mn

Cuisson : 50 mn

Repos : 3 h

Les ingrédients pour le cake :

200 g de beurre

200 g de farine

190 g de sucre glace

20 cl de lait

3 oeufs

1/2 sachet de levure chimique

40 g de poudre d'amandes

Le zeste de 2 citrons

Pour les verrines (3 ou 4 verrines selon la taille) :

50 g de sucre

2,5 feuilles de gélatine ( 5 g )

1 branche de romarin

1 pamplemousse

3 oranges + 20 cl de jus

Pistaches concassées non salées

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Mélanger le sucre avec 25 cl d'eau et porter à ébullition. Retirer du feu et ajouter le romarin. Laisser infuser 15 mn et le retirer. Réchauffer le sirop et ajouter la gélatine égouttée. Bien mélanger. Ajouter le jus d'orange.

Peler à vif le pamplemousse et les 3 oranges. Garder quelques suprêmes d'oranges pour les brochettes. Couper les quartiers de pamplemousse en 2 ou 3 suivant la grosseur et répartir pamplemousse et oranges dans les verrines. Verser le sirop au romarin et jus d'oranges dans les verrines et mettre au frais 3 h au moins.

Préparation du cake :

Faire fondre le beurre. Battre les oeufs en omelette. Dans un saladier mélanger le beurre avec le sucre et la poudre d'amandes. Ajouter la moitié de la farine avec la levure, les oeufs battus et le lait tiédi. Bien mélanger. Ajouter le reste de farine et les zestes de citron. Verser cette pâte dans un moule à cake et cuire à for préchauffé à 180° pendant 15 mn, puis baisser la température du four à 160° et cuire encore 35 mn environ.

Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau. Démouler et laisser tiédir.

Servir la gelée d'agrumes avec une petite brochette de cubes de cake intercalés avec des suprêmes d'oranges. Décorer avec les pistaches.

Évidemment, suivant la grosseur des oranges il vous en faudra peut-être 1 de plus pour faire en suprêmes, de même prévoir un gros pamplemousse. Pour le nombre de personnes tout dépend également des verrines, personnellement j'ai fait 3 verrines.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>