

Dolci del Chianti : Gâteau à l'orange, amandes, yogourt et huile d'olive

Recette pour 12 tapas

Description

Un dessert très original et parfumé à souhait, très frais à l'orange et amande.

L'astuce du chef

Le gâteau grec à l'orange est idéalement servi froid, pas chaud, afin qu'il ne s'effrite pas.

Ingrédients

Gâteau

- 2 Unité(s) Oeuf
- 200 Ml Yogourt grec
- 150 Ml Jus d'orange
- 150 Ml Huile d'olive
- 200 Gr Poudre d'amande
- 75 Gr Farine
- 5 Gr Poudre à pâte
- 1 Unité(s) Zeste(s) d'orange
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille
- 100 Gr Sucre

Sirop

- 150 Ml Eau
- 150 Gr Sucre
- 0.50 Unité(s) Zeste(s) d'orange
- 1 Bâton(s) Cannelle

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four à 360 F°**
- Temps de repos **60 mins**

Sirop

Versez dans une casserole l'eau, le sucre, le zeste d'orange et un bâton de cannelle et portez à ébullition. Laissez mijoter 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que le sirop ait épaissi. Faites refroidir.

Gâteau

Versez l'huile dans un grand bol, ajoutez le sucre et les œufs. Ajoutez le yaourt, le jus d'orange, le zeste d'orange et l'extrait de vanille et bien fouetter jusqu'à ce que les ingrédients se mélangent et que le mélange soit lisse. Ajoutez la poudre à pâte et mélangez légèrement.

Ajoutez la poudre d'amande préalablement mélangée avec la farine.

Versez dans des moules en silicone format muffin graissés. Faites cuire au four préchauffé pendant 30 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés et bien cuits. Vérifiez s'il est prêt en perçant un trou avec un couteau. Si le couteau ressort propre, le gâteau est prêt.

Pour terminer le gâteau à l'orange, versez lentement le sirop froid sur le gâteau chaud.

Laissez chaque louche de sirop s'absorber, avant d'en verser à nouveau.

Bon appétit!