



Gâteau Caprese sicilien à l'orange sanguine et à la cannelle

Categoria: Dessert **Tempo di preparazione:** 1 heure **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 8 personnes

Quantité pour une boîte de 16 – 18 cm

- 120 g de farine d'amande
- 70 g de sucre glace + un peu pour saupoudrer le dessus
- 60 ml d'huile végétale
- 100 g de chocolat blanc
- 3 oeufs
- 30 g de fécule de pomme de terre
- le zeste de 2 oranges sanguines de Sicile
- 40 g d'écorces d'orange confites
- 10 g de levure chimique
- une pincée de sel
- 10 g de cannelle moulue

Pour garnir (facultatif) :

orange confite, bâtons de cannelle, amandes effilées ou menthe

Chef : Viviana Marrocoli

Cette délicieuse version d'un gâteau Caprese tire le meilleur parti de la saison des oranges sanguines et c'est un plaisir de le servir aux invités en visite pour la période des fêtes.

Pour **8 personnes**

Temps de préparation : **1h**

Temps de cuisson : **40 minutes**

Préparation

Battre les œufs avec le sucre au batteur sur socle ou à l'aide d'un fouet.

Dans un autre bol, mélangez à l'aide d'une spatule la farine d'amande, le zeste d'orange (utilisez une râpe fine ou un zesteur et évitez la peau blanche qui est amère), la fécule de pomme de terre, la levure chimique tamisée, l'huile, le mélange de chocolat blanc finement haché (ramolli), sel et cannelle.

Le mélange sera très dense et ferme.

À ce stade, ajoutez le mélange d'œufs battus et de sucre et incorporez de bas en haut.

Ajoutez le zeste d'orange confit finement haché et mélangez bien.

Puis, versez très délicatement la pâte dans le moule huilé et fariné.

Cuire au four à 200 °C pendant les 5 premières minutes puis, sans ouvrir le four, baisser la température à 165 °C pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré en ressorte humide, mais pas mouillé de pâte !

Vérifiez après 30 minutes si c'est fait.

Attention, si le gâteau colore légèrement à la cuisson, ne vous inquiétez pas, mais couvrez-le de papier d'aluminium pour éviter qu'il ne brunisse trop. Retirer et laisser refroidir sur une grille.

Enfin, retournez le gâteau sur une assiette de service et saupoudrez de sucre glace.

Conservez le gâteau Caprese à température ambiante.

Il se conserve bien même 4 à 5 jours !

Garnir au moment de servir avec votre choix d'orange confite, de bâtons de cannelle, de tranches d'amandes et de menthe.

P.S. Les oranges restantes peuvent être pressées pour faire une gelée ou pour faire une confiture. Pas de gaspillage en cuisine !

*Le **chef Viviana Marrocoli** vous dit bon appétit !*



