

ZODIO

Plat à tarte avec cloche et recette du gâteau
d'enfance à l'orange de « Jean-François Piège »

stèph.maisongourmande

 Plat à tarte avec cloche et recette du gâteau d'enfance à l'orange de



J'ai choisi ce joli plat de service élégant en verre avec cloche, pour présenter, servir et conserver mes gâteaux.

Il peut servir aussi de coupe à fruits ou à cocktails.

Son prix est de 27€90

Référence zodio : 10117406

Recette du gâteau d'enfance de Jean-François Piège, un gâteau tout simple et délicieux, bien parfumé à l'orange, pas trop sucré, bien moelleux, et qui, au four, développe une croûte délicatement caramélisée, qui fait du pourtour la meilleure partie.

Ma famille et moi aimons beaucoup ce gâteau, et vous pouvez remplacer l'orange par un citron, délicieux aussi.

Ingrédients

Pour le moule :

- Une grosse noisette de beurre
- 2 c.s. de sucre

Pour la pâte :

- 120g de beurre doux ramolli
- 120g de sucre
- 120g de farine
- 2 oeufs
- Le jus et le zeste d'une orange non traitée (moi j'utilise le jus et le zeste de 2 oranges pour un goût plus prononcé)
- 1/2 sachet de levure chimique

Préparation :

- Préchauffez votre four à 180°C (th.6)
- Rincez l'orange, épongez-la et râpez son zeste au dessus d'un bol. Coupez la en deux et pressez son jus dans le bol.
- Mettre le beurre ramolli et le sucre dans un cul de poule et battre au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporez les oeufs et mélanger à nouveau.
- Versez le jus et le zeste, mélangez.
- Enfin incorporez la levure et la farine tamisée, bien mélanger.
- Beurrez le fond et les parois d'un moule à gâteau ou à tarte de 24 cm et parsemez de sucre. Faites tourner le moule entre vos mains afin que le sucre tapisse tout le moule, c'est ce qui va caraméliser le fond et les bords du gâteau.
- Versez la pâte dans le moule.
- Enfournez 20 mn environ jusqu'à ce que le biscuit soit blond.
- Retirez le moule du four, laissez reposer 10 mn, puis démoulez et laissez tiédir le gâteau 10mn.
- Décorez comme vous le voulez et servez à température ambiante.

Conseil: Ce biscuit est excellent s'il est préparé dans un moule assez grand pour que la pâte puisse s'étaler sur seulement 2 cm de hauteur. Ainsi il gonflera harmonieusement à la cuisson.

Bonne dégustation.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur Zodiosphere.fr