

sheet cake à l’orange sanguine

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Difficile

Ingrédients

GARNITURE :

4 oranges sanguine
175 ml d’eau
400 grammes de sucre cristallisé

PÂTE :

3 œufs
100 ml d'huile d'olive (+ un peu)
300 grammes de farine
1 cuillère à soupe de poudre à lever
1 pincée de sel
1⁄2 cuillerée à thé noix de muscade (fraîchement râpée)
100 grammes de yaourt grec
2 cuillerées à thé d'extrait de vanille

Méthode de préparation

1. **PRÉPAREZ LA GARNITURE : coupez deux oranges sanguines non épluchées (mais bien nettoyées) en très fines rondelles en utilisant une mandoline ou un couteau très aiguisé. Versez l’eau dans un poêlon avec 150 g de sucre et portez à ébullition. Ajoutez les rondelles d’orange sanguine et baissez le feu. Laissez mijoter pendant un petit quart d’heure. Remuez de temps en temps. Retirez du feu et laissez refroidir.**

2. **Râpez le zeste des deux oranges sanguines restantes (pas le blanc) et réservez. Retirez le blanc de la chair. Coupez la chair en petits morceaux. Mettez le zeste râpé et les morceaux d’orange dans un robot ménager et mixez brièvement. Réservez.**

3. **Couvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé et enduisez-le d'un peu d'huile d'olive.**

4. **Après les avoir sorties du sirop refroidi, disposez les rondelles d'oranges sanguines sur la plaque de cuisson en les faisant se chevaucher. Réservez le sirop.**

5. **PRÉPAREZ LA PÂTE : fouettez les œufs avec le reste du sucre pour obtenir un mélange léger (fouettez pendant 5 minutes). Incorporez progressivement l'huile d'olive. Ajoutez la farine tamisée, la poudre à lever, le sel et la noix de muscade. Mélangez brièvement et ajoutez le yaourt à la grecque, l'extrait de vanille et la purée d'orange. Mélangez brièvement.**

6. **Versez la pâte sur les rondelles d'orange sanguine. Laissez cuire pendant 50 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Placez la plaque sur une grille et laissez refroidir le cake sur la plaque pendant au moins 30 minutes. Renversez le gâteau sur une planche à découper. Coupez en carrés. Arrosez d'un peu de sirop que vous avez réservé.**