

# Cake aux noix et aux écorces d'oranges confites

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine :

[www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)



20 minutes



45 minutes



6 personnes

## INGRÉDIENTS

- 120 g de farine d'épeautre\* T80
- 150 g de sucre roux ou 110 g de miel
- 12 cl d'huile d'olive douce
- 3 œufs\*
- 80 g de noix\* concassées
- 50 g d'écorces d'oranges confites
- 1 c à c rase de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel

\*peut contenir des allergènes

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Casser les œufs et séparer les jaunes des blancs.
3. Dans un premier saladier, mélanger la farine et le bicarbonate.
4. Dans un autre saladier, battre l'huile d'olive avec le sucre.
5. Ajouter les jaunes d'œufs, la farine, les noix concassées et les écorces d'oranges confites, puis bien mélanger.
6. Saler les blancs d'œufs et les monter en neige.
7. Incorporer les blancs en neige à la pâte.
8. Verser la pâte dans un moule allant au four et cuire 45 minutes à 180°C.



**FENOUIL SARGÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
ZAC de la Pointe  
02 43 81 87 71

**FENOUIL UNIVERSITÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
22 bd. Louis Leprince-Ringuet  
02 43 88 36 70

**FENOUIL RÉPUBLIQUE**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
1 b rue Gambetta  
02 85 29 15 80

**FENOUIL ATLANTIDES**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
6 avenue d'Haouza  
02 85 29 29 69

**FENOUIL ANTARÉS**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
Giratoire de César  
02 43 78 93 82

**biocoop**

Le Fenouil



@fenouilbiocoop