

Gâteau renversé à l'orange sanguine (vegan, sans gluten)

RECETTE



25 minutes



45 minutes



8 personnes

INGRÉDIENTS

- 3 oranges sanguines
- 125 g + 25 g de sucre de canne
- 25 g + 80 g de margarine « Vitacoco » Vitaquell
- 80 g de farine de maïs
- 100 g de farine de lupin*
- 120 g de poudre d'amande*
- 1 sachet de poudre à lever sans gluten
- 1 pincée de sel
- le jus et le zeste de 2 oranges sanguines
- 12 cl de boisson végétale d'amande* légère ou intense Biocoop
- 25 cl de crème d'amande* pour la cuisine La Mandorle

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Laver les oranges, les zester et les couper en tranches de 5 mm d'épaisseur.
3. Saupoudrer le fond d'un moule à manqué de sucre, y déposer des noix de margarine et couvrir à l'aide des tranches d'oranges.
4. Mélanger les ingrédients secs dans un cul-de-poule : farines, poudre d'amande, poudre à lever, sel, sucre de canne et mélanger, puis former un puits.
5. Ajouter la boisson végétale, la margarine fondu et les zestes d'orange, puis mélanger.
6. Verser la pâte sur les tranches d'orange et cuire 45 minutes à 180°C.
7. À la sortie du four, laisser refroidir 20 minutes, démouler sur un plat et déguster avec un jus d'orange sanguine !

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Léprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

www.cuisine-moi-un-fenouil.fr