

Quatre-quarts

aux amandes et aux oranges confites



Préparation :

10 minutes

Cuisson :

40 minutes

Portions :

6 à 8 personnes

Ingédients :

- 100 g de beurre*
- 150 g de sucre de canne
- 4 œufs*
- 100 g de farine de blé* T80
- 75 g de poudre d'amande*
- 1 sachet de poudre à lever*
- 1 pincée de sel
- 1 boîtes de cubes d'oranges confites

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un cul-de-poule, fouetter le beurre mou et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Incorporer les œufs.
4. Ajouter la farine, la poudre d'amande, la poudre à lever et le sel, puis mélanger.
5. Saupoudrer une cuillère de farine dans la boîte de cubes d'oranges, la refermer et la secouer jusqu'à ce qu'ils soient couverts de farine, puis les incorporer à la pâte.
6. Beurrer et farine un moule à cake, y verser la pâte et enfourner 40 minutes à 180°C.
7. Laisser refroidir avant de démouler et déguster.

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

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

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

 Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr