

Gâteaux

Gâteau du gâtinais au safran



1h30

TEMPS TOTAL

30 min

PRÉPARATION

1h

CUISSON

0

REPOS

507

CALORIES

Étape 1

Infusion du safran

- 1 Verser le jus d'orange dans une casserole et ajouter le safran.
- 2 Porter à ébullition, puis baisser le feu et laisser frémir pendant 1 minute.
- 3 Retirer la casserole du feu et laisser refroidir à température ambiante pour que le safran infuse dans le jus d'orange.

Étape 2

Préparation de l'appareil

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Disposer le beurre dans un bol et le faire fondre au four micro-ondes pendant 1 minute à puissance maximale.
- 3 Casser les oeufs dans un saladier, verser le sucre glace.
- 4 Fouetter l'ensemble avec un batteur électrique pendant 2 minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
- 5 Incorporer la farine, la poudre d'amandes, la levure et le sel. Mélanger intimement.
- 6 Ajouter le miel, le beurre fondu et le mélange jus

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour l'appareil

250 g **Farine**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
200 g **Amande(s) en
poudre**
1 g **Safran en filaments**
1 c. à soupe **Miel liquide**
25 cl **Jus d'orange**
150 g **Sucre glace**
125 g **Beurre**
1 c. à café **Levure
chimique**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour le moule

10 g **Beurre**
1 c. à soupe **Farine**

d'orange/safran. Fouetter l'ensemble jusqu'à obtention d'un appareil homogène.

Étape 3

Cuisson du gâteau

- 1** Graisser le moule à manqué en enduisant la paroi intérieur de beurre, puis saupoudrer légèrement de farine.
- 2** Retourner le moule en tapotant le fond, afin d'enlever l'excédent de farine.
- 3** Verser l'appareil dans le moule en raclant le saladier à l'aide d'une maryse.
- 4** Enfourner et laisser cuire pendant 1h selon la puissance du four.
- 5** Une lame de couteau plantée dans le gâteau doit ressortir sèche pour signaler que le gâteau est cuit.

Étape 4

Dressage

- 1** A la sortie du four, attendre 15 minutes avant de démouler le gâteau sur une grille.
- 2** Laisser le gâteau refroidir à température ambiante, puis le servir en parts.