

Petits gâteaux
Duchesse à l'orange



45 min **20 min** **10 min** **15 min** **315**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
 pour **6** personnes

**Ingrédients pour la
 duchesse à l'orange**

400 g **Pâte d'amande**
 1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 10 cl **Fleur d'oranger**
 30 g **Orange(s) confite(s)**

Étape 1

Préparation des duchesses

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Mettre la pâte d'amande coupée en morceaux dans la cuve d'un batteur, battre à petite vitesse.
- 3 Ajouter l'oeuf et la fleur d'oranger, battre de nouveau en augmentant la vitesse progressivement.
- 4 Racler les bords de la cuve à l'aide d'une maryse puis battre de nouveau jusqu'à obtention d'une pâte souple et ferme.
- 5 Stopper ensuite le batteur. Couper le bout d'une poche à douille l'aide d'un couteau d'office, insérer une douille cannelée.
- 6 A l'aide d'une spatule, remplir la poche avec la préparation.
- 7 Pousser la préparation vers le bout pour expulser l'air et réserver.
- 8 Couper les morceaux d'oranges confites en petits cubes à l'aide d'un couteau d'office, les réserver dans un ramequin.
- 9 Disposer du papier siliconé sur une plaque de four. Dresser les duchesses en faisant deux vagues de pâte l'une sur l'autre.

- 10 Disposer ensuite des dés d'orange confite au milieu des duchesses.
- 11 Enfourner pendant 7 minutes. Puis tourner la plaque et laisser cuire pendant encore 2 minutes.
- 12 Sortir les duchesses du four quand elles sont bien colorées, les laisser refroidir pendant 10 à 15 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Décoller les duchesses à l'aide d'une spatule, les dresser sur un plat puis servir.