

CAKE ORANGE À LA CHAPELURE DE PAIN RASSIS

Pour changer des chaleureuses tartines de 'pain perdu' de l'hiver, utilisez vos baguettes rassises de l'été pour ce cake fraîcheur orange.

Un atout : cuisiné à l'avance, il se garde au frais quelques jours.



Ingrédients :

Appareil 1 :

- 90 g de poudre d'amandes
- 120 g de sucre
- 50 g de chapelure de pain rassis
- 2 g de levure Alsa

Appareil 2

- 2 zestes d'oranges
- 3 œufs
- 8 cl d'huile neutre (ou 7,5 cl neutre + 0,5 noisettes)

Finition

- 150 ml de jus d'oranges

Mixer le pain rassis et tamiser cette chapelure.

Préparer le 1^{er} appareil en mélangeant tous les ingrédients.

Faire de même avec le 2^{ème} appareil.

Bien mélanger 1 et 2 au fouet.

Mettre dans un moule à cake chemisé de papier cuisson et cuire 30 mn à 150°C.

À la sortie du four arroser le gâteau avec le jus d'orange.

Il va bien s'imbiber en refroidissant.