



Torah-Box.com

j u d a ï s m e e n t r e f e m m e s

LE GATEAU AUX AMANDES DE PESSA'H

Pour 8-10 personnes

Préparation : 10mn

Cuisson : 30mn

Difficulté : facile

INGREDIENTS

8 œufs

1 verre de sucre en poudre pour le gâteau

1 verre d'huile

le zeste d'une orange bien nettoyée

2 verres d'amandes en poudre

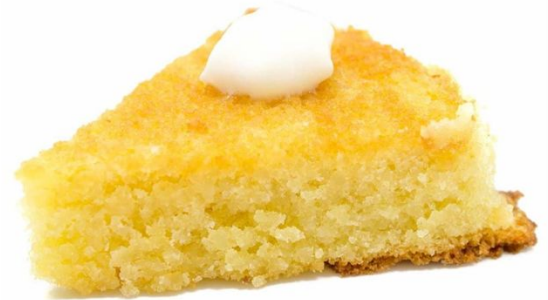
1 pincée de sel

1/2 verre de sucre en poudre pour le sirop

4 bouchons d'eau de fleur d'oranger

le jus d'une orange

3 cuillères à soupe d'eau



REALISATION

Ce délicieux gâteau de Pessa'h est facile à réaliser et plaira aux petits et aux grands gourmands Bé'ézrat Hachem !

Dans un bol, mettez les œufs et le sucre, puis battez-les jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez-y l'huile végétale, 1 bouchon de fleur d'oranger, le zeste de l'orange, mélangez le tout et ajoutez ensuite la poudre d'amandes. Le tout doit être bien onctueux.

Mettez la préparation dans un moule préalablement huilé, et enfournez à 170-180 degrés pendant 20-30mn. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un cure-dents.

Pendant ce temps, préparez un sirop : dans une casserole, mettez le jus d'orange, les 3 bouchons d'eau de fleur d'oranger, le sucre et l'eau. Laissez cuire jusqu'à ce que le mélange prenne une consistance mielleuse.

Lorsque le gâteau est cuit et encore chaud, badigeonnez-le de sirop à l'aide d'un pinceau.

Le sirop doit être absorbé par le gâteau. Laissez refroidir le gâteau avant de le démouler.

Ce gâteau se marie très bien avec le zabayon ou avec un thé et des fruits de saison.