

Cake à l'orange, au romarin et à l'huile d'olive Bio

Pour finir notre **Menu de Noël** en beauté, Anne du blog **Papilles et Pupilles** vous propose de déguster un délicieux cake au doux parfum d'agrumes. De quoi réveiller les papilles des plus nostalgiques d'entre vous et d'émerveiller les plus jeunes ☐

- 6 Pers.
- 20 Min.
- 40 Min.

Ingrédients

Pour le cake :

- 150g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 orange Bio
- 125 g de dés d'oranges confites
- 2 oeufs, jaunes et blancs séparés
- 125 g de sucre roux
- 1 branche de romarin
- 120 ml de crème fleurette entière
- 50 ml d'huile d'olive vierge extra Bio
- 1 cuillère à soupe de vanille liquide
- 15 g de beurre pour le moule

Pour la décoration :

- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- 3 tranches d'oranges confites
- 2 bâtonnets de citron confits
- 1 cuillère à café de dés d'angélique confite

Préparation

2 heures avant de commencer la recette : mettez le romarin lavé et séché dans un récipient avec la crème fleurette. Laissez infuser.

Au moment de préparer la recette : séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Beurrez le moule à cake. Lavez l'orange, séchez-la et récupérez son zeste.

Versez les jaunes dans un saladier avec le sucre. Fouettez vigoureusement puis ajoutez la vanille liquide et le zeste d'orange. Mélangez. Ajoutez ensuite la crème liquide (débarrassée du romarin) et l'**huile d'olive Bio**. Remuez pour bien amalgamer la pâte.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure chimique et les dés d'orange confite. Montez les blancs en neige.

Versez le mélange à base de farine dans le mélange à base d'œufs, crème, **huile**, en 3 fois, pour ne pas faire de grumeaux. Remuez bien à chaque fois. Il ne vous reste plus qu'à ajouter les blancs, bien délicatement là aussi, en plusieurs fois.

Versez cette préparation dans le moule à cake et enfournez pour 40 minutes de cuisson dans un four préchauffé à 180°C, chaleur tournante. Au bout de ce laps de temps, vérifiez la bonne cuisson du cake en plongeant en son coeur la lame d'un couteau. Elle doit ressortir sèche.

Sortez, laissez refroidir avant de démouler.

Il ne vous reste plus qu'à décorer avec le sucre glace et les bâtonnets de citron confit, les tranches d'orange confite et les petits dés d'angélique confite.

Délicieux et divinement parfumé !

Les autres recettes de notre menu de Noël 2018

L'apéritif : Croquetas aux olives noires

L'entrée : **Ceviche de langoustines, quinoa et pomelos**

La soupe de Noël : **Chaudrée de Noël aux moules**

Le premier plat de Noël : **Risotto au champagne et foie gras poêlé**

Le second plat: **Cailles à la purée de patates douces à l'huile d'olive vierge extra Bio**

Pour plus d'inspiration, consultez notre menu de Noël 2017

La décoration & boulangerie : Petits pains en bonhommes de neige

L'entrée : **Tarte friande de langoustines**

Le premier plat : **Travers de loup de mer, ail noir et mousseline de topinambours**

Le second plat: **Pavé de boeuf au foie gras et cèpes**

Le dessert : **Les profiteroles à l'huile d'olive**