

Préparation : 20 min

Cuisson : 10 + 25 min

Pour un moule carré de 20×20 cm (ici le moule tablette), il vous faudra :

- 250 g de pâte filo
- 200 g de yaourt grec
- 100 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 càc de bicarbonate de soude
- 100 g d'huile de pépins de raisins
- 2 œufs
- 1 orange non traitée

Pour le sirop :

- 300 g d'eau
- 200 g de sucre
- 1 orange non traitée



Préchauffer le four sur 170°C.

Laver les oranges et les sécher.

Découper la pâte filo avec des ciseaux en carrés, et bien les étaler sur une plaque de cuisson couverte d'une feuille silicone. Enfourner pour 10 min. Au bout de 5 min, remuer et remettre à dessécher encore 5 min.

Pendant ce temps, mélanger le yaourt grec, le sucre, les œufs, la levure, le bicarbonate de soude, l'huile, et le zeste de l'une des oranges.

Incorporer en plusieurs fois les morceaux de pâte filo croustillants afin de bien les incorporer.

Monter la température du four à 180°C.

Verser la préparation dans votre moule (beurré s'il n'est pas en silicone) et enfourner pour 25 minutes. Le gâteau doit être bien doré.

Pendant ce temps, verser dans une casserole l'eau, le sucre et le zeste de la deuxième orange. Découper l'une des deux oranges en fines lamelles et les ajouter dans la casserole en les enfonçant dans le liquide. Faire chauffer doucement en remuant au début pour faire fondre le sucre, pendant 15 minutes.

Réserver.

Lorsque le gâteau est cuit, ôter délicatement les oranges du sirop, et le verser sur le gâteau. Laisser complètement refroidir.

Démouler, et décorer avec les tranches d'oranges réservées.

Waiting For The Sun
<https://caladan09.fr/2026/01/24/portokalopita/>