

Biscuits moelleux à l'orange

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Ingrédients pour 6 personnes

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 2 œufs et 2 blancs
- 150 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 càs de Grand Marnier
- 1/2 sachet de levure chimique
- 50 g de poudre d'amandes
- 50 g de crème liquide
- 2 oranges non traitées

Beurrer 6 ramequins larges (genre moules pour crèmes brûlées).

Allumer le four th6, 180°C.

Râper les zestes des oranges. Les peler à vif, puis les couper en tranches fines, en récupérant le jus.

Dans un saladier, mélanger le beurre ou et le sucre. Ajouter les 2 jaunes, puis la farine, la levure, le Grand Marnier, les amandes en poudre, la crème et le jus des oranges.

Battre les 4 blancs en neige avec une pincée de sel.

Les incorporer délicatement à la préparation.

Verser cette préparation dans les moules beurrés. Déposer dessus 2 tranches d'orange et parsemer d'amandes effilées.

Enfourner pour 20 à 25 minutes. Le dessus ne doit pas trop dorer.