

## Gâteau à l'orange comme un nuage, de Cyril Lignac

Préparation : 30 min - Cuisson : 25 min - Repos au frais : 2h mini

Il vous faudra pour 6 personnes (moule de 20 cm de diamètre)

- 3 œufs
- 1 càc de jus de citron
- 60g de sucre
- 30 g de maïzena
- 250g de fromage blanc
- 1 càs de fleur d'oranger
- 1 orange non traitée (zeste et suprêmes)
- 3 à 4 càs de confiture d'oranges



Beurrer un moule de 20 cm de diamètre. Préparer un grand plat qui servira pour le bain-marie et qui doit pouvoir contenir le moule.

Zester l'orange, prélever les suprêmes à l'aide d'un couteau bien aiguisé, et réserver les deux séparément.

Séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige ferme avec une cuillère à soupe de jus de citron. Réserver. Préchauffer le four à 165°C.

Avec le même batteur (pas besoin de laver les fouets), fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir une couleur jaune clair et une consistance homogène et fine. Ajouter la maïzena, la fleur d'oranger, le fromage blanc et le zeste de l'orange. Fouetter à nouveau au batteur.

Incorporer délicatement les blancs au mélange à l'orange à l'aide d'une maryse.

Verser dans le moule. Poser ce moule dans la plat à bain-marie et poser le tout dans le four. Remplir le grand plat à bain-marie d'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur du moule à gâteau. Fermer le four et cuire 25 à 30 min. Le dessus doit être doré et un peu gonflé.

Laisser refroidir complètement puis démouler délicatement une fois froid.

Badigeonner le dessus de confiture d'orange, et y déposer les suprêmes d'orange. Réserver au frais 2h (ou une nuit).

Waiting For the sun

<https://caladan09.fr/2025/01/11/gateau-a-lorange-comme-un-nuage-de-cyril-lignac/>