

Moelleux à l'orange

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 45 min

Ingrédients :

- 6 blancs d'œufs
- 230g de sucre
- 220g de jus d'orange pressé
- 15cl d'huile d'olive
- 1 citron, son jus et son zeste
- 1cc de sel
- 380g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique



Ustensiles spécifiques : deux saladiers, un fouet électrique, une grille, une plaque aluminium perforée et un moule en silicone au choix.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 165°C, chaleur statique.
- Dans un saladier, mélanger le jus de fruit, l'huile, le zeste et le jus de citron.
- Dans un autre saladier, tamiser la farine, le sel et la levure.
- Battre les blancs en neige bien fermes.
- Quand ils commencent à se raffermir, ajouter le sucre en poudre, cuillère par cuillère, tout en continuant de battre.
- Ajouter les liquides et continuer de fouetter.
- Pour finir, ajouter rapidement la farine
- Verser dans un moule en silicone et cuire 45 min.
- Démouler sur une grille et laisser refroidir.

Bon appétit !