

Délicieux orange et menthe

Pour 1 Moule :

- 50 gr de beurre mou
- 100 ml de sucre
- 25 gr d'amandes émondées
- 2 ml de levure chimique
- 1 orange non traité (zeste et jus)
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 25 gr de farine

Chantilly à la menthe :

- 150 ml de crème liquide entière très froide
- 15 gr de sucre glace
- 1 belle branche de menthe



Fouetter la crème liquide en chantilly au **Speedy Chef** en finissant avec le sucre glace. Ajouter les feuilles de menthe ciselées à la chantilly et réserver au froid. Faire chauffer le four en chaleur tournante, th 5/6 soit 160°C.

Fouetter à l'aide du **Fouet plat métallique** le beurre et 75 ml de sucre. Ajouter les amandes grossièrement mixées au **Turbo Tup**, la levure, le zeste d'orange obtenue avec la **Râpe fine du Click Série**, l'œuf, le sel, la farine et mélanger bien pour obtenir une texture crémeuse.

Répartir la préparation dans le **Moule à œufs en silicone** posé sur la grille froide du four et faire cuire environ 20 minutes dans le four préchauffé. Mélanger le jus d'orange avec le reste de sucre et faire chauffer environ 4 minutes à 600 watts dans le **Pichet MicroCook 1L**

Démouler les gâteaux et les imbiber du jus d'orange tiède. Laisser refroidir.

Servir ces Délicieux orange froids, surmontés d'une belle quenelle de chantilly à la menthe.