

L'Amandin : La recette traditionnelle à l'orange

Informations clés

- Nombre de portions : 6 personnes
- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de cuisson : 50 minutes
- Temps total : 1 heure 10 minutes

Ingrédients nécessaires

- 250 g d'amandes en poudre
- 250 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 20 cl de jus d'orange frais
- Zeste d'orange non traité (haché finement)
- 1 pincée de sel

Étapes de préparation

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange blanc et mousseux.
- Incorporez la poudre d'amandes, le jus d'orange et le zeste haché au mélange.
- Montez les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel.
- Incorporez délicatement les blancs en neige en soulevant la masse sans tourner pour préserver le volume.
- Versez la préparation dans un moule beurré, rempli à mi-hauteur uniquement.
- Enfourez à 200°C (th. 6-7) pendant 30 minutes, puis baissez à 180°C (th. 6) pour les 20 minutes restantes.
- Ne pas ouvrir le four avant la fin de la cuisson pour éviter que le gâteau ne s'effondre.
- Laissez tiédir l'amandin avant de le démouler.
- Badigeonnez le dessus avec de la marmelade d'orange.
- Découpez en petits rectangles et garnissez avec des amandes concassées tout autour.

Conseils de chef pour réussir

- Le remplissage du moule à mi-hauteur est crucial pour permettre au gâteau de lever correctement.
- L'incorporation des blancs doit se faire avec douceur pour conserver la légèreté de l'appareil.
- Le zeste d'orange apporte une profondeur aromatique indispensable à la recette.

Suggestions de service

- Servez l'amandin accompagné d'une mousse au chocolat.
- Proposez une crème anglaise onctueuse en accompagnement.
- Accompagnez d'une crème bavaroise à la vanille pour un dessert gourmand.