



Il vous faut :

220 g de farine · **160 g** de cassonade blonde · **150 g** de beurre · **80 g** de poudre de noisettes · **60 g** d'oranges confites · **60 g** de noisettes concassées · **50 cl** de jus d'orange · **50 cl** de lait · **10 g** de poudre à lever · **3 œufs** · Zeste d'orange.



1 moule à cake.

2. CAKE À L'ORANGE



Regarder la vidéo

Aux fourneaux !

Préchauffez le four à 160 °C.

1



Dans un saladier, mélangez le beurre avec la cassonade blonde et le zeste d'orange.

2

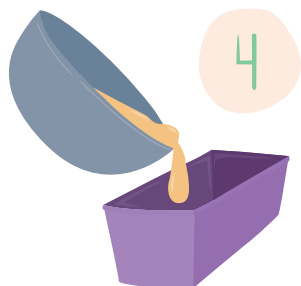


Versez et mélangez le lait, le jus d'orange et quelques oranges confites coupées en petits morceaux.

3

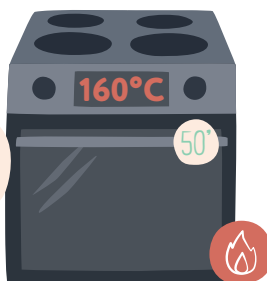


Ajoutez la farine, la poudre de noisettes et la poudre à lever tamisées, les œufs 1 par 1 et enfin les noisettes concassées.



Graissez et farinez le moule à cake puis remplissez-le de pâte jusqu'aux $\frac{3}{4}$.

5



Enfournez dans un four ventilé à 160 °C durant ± 50 minutes.

6



Laissez refroidir avant de démouler et décorez le cake d'oranges confites.



5 · Les collations zéro déchet

Réalisez vous-même vos oranges confites



1. Coupez de fines lamelles d'écorces d'oranges.
2. Versez-les dans une casserole, couvrez d'eau froide (avec le reste du jus) et placez sur le feu. Arrêtez dès l'ébullition. Changez l'eau et recommencez l'opération 3 fois.
3. Égouttez les lamelles et laissez-les refroidir.
4. Pesez les écorces blanchies, placez-les dans une casserole. Recouvrez-les d'eau à hauteur et ajoutez le même poids de sucre que d'écorces. Laissez cuire à feu doux environ 20 à 30 minutes.
5. Égouttez-les et laissez-les sécher à l'air libre pendant minimum 24 heures sur une grille.