



## Biscuit à l'orange et amandes

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)
- 

Un côté moelleux, un soupçon d'amertume et la caresse de l'amandier.

### Ingrédients:

- **250 g de poudre d'amande**
- **250g de sucre glace**
- **30 g d'amandes effilées**
- **2 oranges non traitées**
- **100 g de marmelade d'orange**
- **70 g de farine**
- **35 g de Grand Marnier**
- **50 g de beurre doux**

### Crème anglaise :

- **1/2 de lait entier**
- **5 jaunes d'œufs**
- **75 g de sucre en poudre**



• **1/2 gousse de vanille**

## **pour 8 personnes**

### **Réalisation de la recette:**

Préchauffer le four à 170°C. Faire fondre le beurre dans une casserole. Verser le beurre fondu dans un saladier et y râper les oranges. Ajouter la marmelade d'oranges, la poudre d'amande, le Grand Marnier et les œufs entiers. Battre à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à obtenir une pâte lisse. Beurrer un moule à génoise ou un plat d'une hauteur de 4 cm minimum. Fariner ce plat et ôter l'excédant de farine. Bien ! vous venez de chemiser un moule. Une fois votre pâte bien lisse, ajouter le sucre glace, la farine et la levure. Mélanger toujours à la spatule pendant 2 minutes. Parsemer le moule d'amandes effilées et y verser la préparation. Mettre au four pendant environ 50 minutes à 170 ° C. Le gâteau est cuit quand le dessus est d'une couleur dorée et qu'il se décolle des parois du moule. Laisser reposer 5 minutes avant de le démouler. Pendant le refroidissement, réaliser la crème anglaise. Mettre le lait dans une casserole et le porter à ébullition. Ajouter une 1/2 gousse de vanille fendue en deux. Dans un saladier, mettre les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre. Bien fouetter pour rendre la préparation mousseuse. Y verser le lait bouillant en ayant pris soin d'ôter et de racler la gousse de vanille. Bien mélanger au fouet et reverser dans la casserole. Mettre sur feu doux. La crème doit napper la spatule en bois ou en plastique, mais ne doit surtout pas bouillir. Il faut donc continuellement brasser la crème pendant sa cuisson. Bien ! Vous venez de cuire à nappe. Quand elle est cuite, la passer au chinois et la mettre à refroidir au réfrigérateur. Mélanger la crème de temps en temps pour éviter la formation d'une pellicule et pour en accélérer le refroidissement. Cette action, en terme culinaire, est appelée vanner.

