

Gâteau vacherin à l'orange

Pour 4 personnes.

Pâte : 150 g d'amandes, 5 blancs d'œufs, 1 bonne pincée de sel, 200 g de sucre glace (impalpable).

Garniture : 4 oranges, 250 g de crème fraîche ou en boîte, 2 sachets de sucre vanillé.

Décor (facultatif) : 1 cerise confite, 25 g d'amandes mondées.

Sécher et piler les amandes.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec une grosse pincée de sel et y ajouter, peu à peu et sans cesser de battre, le sucre tamisé et les amandes pilées.

Graisser et fariner deux plaques ou tôles de four, poser dessus une grande assiette renversée (ou un moule) de 20 cm de diamètre environ. Après l'avoir retirée et renversée deux autres fois, on obtiendra ainsi des ronds bien délimités (tracés dans la farine) que l'on couvrira, à la cuiller ou à la poche munie de douille, de la préparation précédente.

Faire cuire à four doux pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce que la pâte prenne une teinte blond doré. Laisser refroidir.

Fouetter la crème avec le sucre vanillé.

Peler les oranges à vif et les couper en rondelles (enlever les pépins s'il y en a). Mettre un disque meringué dans le plat de service, le couvrir de la moitié des tranches d'oranges, poser un second disque dessus, y étaler les 2/3 de la crème fouettée vanillée et placer dessus le troisième disque.

Le tartiner d'une mince couche de crème fouettée. Parsemer d'amandes mondées concassées et décorer le centre d'un monticule de crème et d'une cerise confite.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.