DE-457

Gâteau Renversé aux Oranges Caramélisées

Nombre de personnes: **8**

Temps de préparation: **1 h 40 min**

Ingrédients:

- ORANGE(S)	3
- BEURRE	200g
- OEUF(S)	4
- GRAINES DE PAVOT	2 c à soupe
- FARINE	250g
- SUCRE SEMOULE	200g + 3 c à soupe
- SUCRE IMPALPABLE	1 c à soupe
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- FLEUR D'ORANGER (ARÔME)	1 c à soupe

Recette:

- Pressez une orange.
- Coupez les deux autres en rondelles d'½ cm d'épaisseur.
- Faites fondre 3 c à soupe de sucre dans 20 cl d'eau. Plongez-y les rondelles d'orange et laissez macérer doucement pendant 20 minutes à feu doux. Ensuite, laissez refroidir.
- Préchauffez le four à 170°C.
- Faites ramollir le beurre au micro-onde et mélangez-le avec les 200g de sucre avec la fleur d'oranger.
- Ajoutez les œufs 1 à 1, le jus de l'orange, les graines de pavot et la farine. Incorporez finalement le baking powder.
- Tapissez le moule à manquer avec du papier sulfurisé.
- Couvrez le fond et les bords avec les oranges confites.
- Versez ensuite la pâte dans le moule et enfournez pour 1 heure.
- Laissez refroidir hors du four et démoulez délicatement en le retournant. Saupoudrez de sucre impalpable.