

Petits moelleux orange et amande

Bonjour à tous,

Je vous invite ce matin autour d'une nouvelle idée gourmande.. pour honorer une « demande » de lectrices facebook et instagram. Et oui, j'ai présenté une photo de ces petits moelleux en « *avant première* » sur ces médias ce week-end et visiblement ils ont intéressés ☐

Bref, sans doute chez vous aussi, vous voyez les étals des primeurs couverts d'agrumes en tout genres, couleurs pimpantes dans la grisaille de notre hiver. Dégustés natures ou invités dans les plats, ces fruits agrémentent aisément nos plats et repas de touches de soleil et de saveurs sucrées/acidulées. J'en avais fait bonne provision lors des dernières courses, en imaginant me préparer des jus d'orange vitaminés le matin. Cependant, ce dimanche, me retrouvant malade et terrée dans le canapé, m'enfilant mes tisanes de thym & miel « anti coup de froid », j'eus bien envie de me préparer une **petite gourmandise**. Rien de complexe, je n'en avais pas le courage, juste un petit gâteau ultra simple et rapide. Après réflexion, j'optais pour des **moelleux à l'orange**, basés sur une pâte à madeleine, agrémentés de zestes d'orange pour le goût et des **amandes** dans la pâte pour le croquant. Pour assurer le moelleux, j'optais même pour les arroser de de jus d'orange après cuisson.

A la dégustation, ces petits moelleux orange se sont révélés non pas moelleux mais vraiment « **ultra moelleux** ». L'imbibition de **jus d'orange** apporte vraiment un moelleux incomparable. La saveur orange est bien présente avec le jus, l'amande apporte un petit grain croquant sympathique, et ils sont sucrés à propos pour une pause gourmande. Petits gourmands, le papa, et moi même nous sommes vraiment régelés. Et, détail touchant, les petits gourmands se sont mêmes retenus au goûter pour m'en laisser 2 petits moelleux orange pour le soir « *car cela te fera plaisir maman alors que tu es malade* » . ☐

Bref, chose promise (sur Facebook/insta'), chose due, voici la recette ☐

~~~~~



~~~~~

Recette : Petits moelleux orange amande

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

Ingrédients

Pour 9 petits moelleux taille muffin (4 gourmands) :

- 3 œufs
- 125 g de sucre cassonade
- 125 g de beurre
- 120 g de farine
- 30g de [poudre d'amande](#)
- 20 g d'amandes effilées
- 1 sachet de levure
- 1 [orange](#) jus et zeste + 1/2 zeste d'orange (issu des oranges utilisées pour le sirop)
- 1 pincée de sel

Pour le sirop :

- Jus de 2 oranges.

- 40 gr de sucre glace

Réalisation

Préparation des moelleux :

- Faites fondre le beurre dans une casserole ou au micro ondes.
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez les zestes (1,5 orange) et jus d'orange (1 orange), la pincée de sel, la poudre d'amande et mélangez.
- Incorporez farine et levure jusqu'à formation d'une pâte homogène.
- Ajoutez le beurre fondu, les amandes effilées puis homogénéisez bien.
- Déposez la pâte dans de petits moules à muffins ou à cake puis enfournez pour 20 minutes à 180°C. (Vérifiez la cuisson en insérant un couteau dans le gâteau : la lame doit ressortir sèche).

A la sortie du four :

- Dans un bol, mélangez les jus des 2 oranges avec le sucre glace.
- Sortez vos moelleux de leur moule (ils doivent être encore tièdes lors de l'arrosage au jus d'orange)
- Arrosez les du jus d'orange sucré à l'aide d'une cuillère à soupe, et ce jusqu'à épuisement du jus.

Dégustez ces moelleux orange amande une fois refroidis.



Astuces :

- Ces petits moelleux orange amande se conserveront au maximum 24H. Au delà, ils risquent de perdre leur moelleux

Suggestions de variantes : Si vous appréciez les cakes et gâteaux fondants tentez aussi :

[Le gâteau Nantais](#)



[Muffins aux pommes fondantes](#)



Mots clés : : [orange](#), [moelleux](#), [gâteau](#), [petit gâteau](#), [madeleine](#), [muffin](#), [amande](#), [goûter](#)