



GATEAU OLGA DE CHRISTOPHE FELDER

pour 8 à 10 personnes

pour un moule carré de 26 cm de côté :

4 gros oeufs - 330g sucre semoule - le jus de 2 oranges - 20 cl d'huile végétale (pour moi huile de pépins de raisin) - 1/2 càc d'extrait amande amère - 150g semoule de blé fine (l'idéal l'italienne réservée à la confection des pâtes fraîches) - 100g farine - 150g poudre d'amandes - le zeste râpé d'1 orange - 1 sachet de levure chimique ou 12g - 1 sachet de sucre vanillé ou 1 càs (si vous le fabriquez vous-même) –

Sirop : 10cl de sirop d'orgeat - 5cl d'eau - 2 càs d'eau de fleur d'oranger - 3 càs de gelée d'abricot - 200g de bâtonnets d'amande torréfiés –

Préchauffer le four à 210° (th.7).

Beurrer le moule, le fariner, le retourner, taper pour enlever l'excédent.

Dans le bol de votre robot muni du fouet, battre les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le zeste d'orange, les jus, l'huile et l'extrait d'amande. Continuer de battre. Incorporer ensuite la semoule, la farine, la poudre d'amandes, la levure, le sucre vanillé. Mélanger finement avec une spatule. Verser le mélange dans le moule. Enfourner. Cuire 5 minutes à 210°, puis 35 minutes à 180°. Au bout de ce temps, vérifier la cuisson en enfonçant un couteau au milieu, il doit ressortir sec.

Mélanger le sirop d'orgeat, l'eau et l'eau de fleur d'oranger.

Sortir le gâteau du four. Verser délicatement le sirop sur toute la surface. Laisser refroidir complètement le gâteau. Démouler.

Etaler dessus la gelée d'abricot et répartir les bâtonnets d'amandes.

A conserver au réfrigérateur emballé de film alimentaire puis de papier alu.