**Orange amande**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/06/G%C3%A2teau-orange-du-Moyen-Orient-mai-2009-510-copie.jpg) **Pour 8 Croquant-Gourmands**

**- 2 grosses oranges bio ou non traitées - 250 g d'amandes mondées  
- 6 œufs - 250 g de sucre en poudre - 1 càc de levure chimique**

**1 moule à manqué de 24 cm de diamètre beurré et fariné ou tapissé de papier cuisson   
si non en silicone  
Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante).**

**[Attention sans-titre](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/10/Attention-sans-titre.png)Cuisson des oranges (à préparer la veille ou quelques heures à l'avance) :**

Laver et brosser soigneusement les oranges en éliminant les impuretés sur la peau si nécessaire.  
Mettre les oranges dans une casserole et les couvrir d'eau froide. Porter à ébullition et laisser frémir à couvert pendant 2 heures : Les oranges deviennent molles, la peau s'écrase lorsqu'on appuie dessus. Égoutter et laisser refroidir.

**Le Gâteau :**Réduire les amandes en poudre.  
Couper les oranges bien froides en gros morceaux et retirer les pépins si besoin.  
Les mixer pour obtenir une purée (il ne doit plus rester de morceaux).  
Ajouter les œufs, la poudre d'amandes, le sucre et la levure dans le robot et mixer : On obtient une pâte homogène un peu liquide.  
Verser la pâte dans le moule. Égaliser la surface.  
Cuire environ 1 heure en protégeant le gâteau d'un papier d'aluminium au bout de 35 minutes.  
Laisser refroidir dans le moule.  
Démouler.  
Décorer à volonté de sucre glace ou de cacao en poudre ou encore d'un glaçage léger au chocolat.