

MOELLEUX A L'ORANGE (environ 14 pièces)

- 3 œufs
- 50 g de sucre
- 100 g de farine
- 25 g de beurre
- 3 c. à s. de poudre d'amandes
- 2 oranges non traitées
- 200 g de sucre glace
- 1 c. à c. d'eau de fleur d'oranger
- 1 sachet de levure chimique

Laver à l'eau tiède et sécher les oranges. Presser les et réserver le jus. Enlever les peaux blanches et râper les zestes.

Dans un cul de poule battre les œufs et le sucre; incorporer la farine, la poudre d'amandes, le sachet de levure, l'eau de fleur d'oranger, la moitié du jus d'orange, 1 c. à s. du zeste d'orange râpé et le beurre fondu.

Verser la pâte dans des petits moules ronds à mi-hauteur. Faire cuire à la vapeur environ 20 minutes. Piquer avec une pointe pour s'assurer de la cuisson. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Dans un petit cul de poule mélanger le sucre glace avec le reste du jus d'orange pour obtenir un glaçage fluide. Retourner les moelleux et en tremper la surface dans le glaçage. Parsemer avec le reste du zeste d'orange et laisser sécher.

