

## GATEAU DE NOEL

RECETTE N°6358

### NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 2/10

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 8 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 30 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 4 morceaux de sucre
- une orange
- 100 g de sucre semoule
- 6 oeufs
- une cuillerée à soupe de curaçao
- 75 g de farine
- 75 g de fécule
- du beurre pour le moule
- du sucre glace
- de l'angélique
- des cerises confites
- du chocolat fondu
- marmelade d'orange

### MATERIELS INDISPENSABLES

- cuillère à soupe
- batteur
- électrique
- fouet
- fouet électrique
- moule

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 9 ETAPES A SUIVRES

01. Frottez les morceaux de sucre sur le zeste de d'orange.
02. Ecrasez se sucre très finement et mélangez-le au sucre en poudre.
03. Travaillez ce mélange avec les jaunes d'oeufs jusqu'à obtention d'une masse crémeuse.
04. Mouillez avec le curaçao et incorporez la farine et la fécule cuillerée par cuillerée.
05. Incorporez ensuite délicatement les blancs battus en neige très ferme.
06. Beurrez un moule, saupoudrez-le de fécule, verse-y la pâte et faites cuire à four doux 30 mn environ.
07. Démoulez et laissez refroidir.
08. Coupez en deux, garnissez de marmelade d'orange, reformez le gâteau, masquez avec un peu de marmelade et couvrez de sucre glace.
09. Laissez sécher et garnissez avec les fruits confits et le chocolat fondu.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---