

DÔME AUX ORANGES

Pour 6 personnes

Temps de préparation glace yaourt : 50 mn

Temps de cuisson : 20 mn

Temps de repos : une nuit



Ingrédients

Biscuit

2 œufs

50 g de beurre

90 g de sucre

80 g de farine

Jus d'une orange

1/2 sachet de poudre à lever

3 cuillères à soupe de confiture d'orange amère

Dôme

300 g de fromage blanc

170 ml de crème fraîche épaisse

100 ml de lait

50 g de sucre

1 paquet de sucre vanillé

1/2 cuillers à café d'extrait d'orange

8g d'agar agar

3 oranges

Biscuit

Battez l'œuf avec le sucre 3 mn pour qu'ils blanchisse. Mélangez la farine avec la poudre à lever et l'incorporer à l'œuf battu.

Ajoutez le jus d'orange et le beurre fondu, mélangez.

Chemisez un moule de 20 cm de diamètre, versez la pâte et faites cuire 20 mn à 180°C.

Sortez-le du four et laissez-le refroidir avant de le démouler.

Coupez le gâteau en deux disques égaux et étalez généreusement la confiture d'orange, déposez l'autre disque dessus et placez au frigo pour que cela se consolide.

Dôme

Choisissez un petit saladier de même diamètre que votre gâteau, l'huilez et chemisez-le avec du film alimentaire. Tranchez finement une orange. Retirez les suprêmes des deux autres. Découpez en quartier une tranche d'orange et déposez-la au centre du saladier. Placez les autres tranches sur le pourtour, en adhérent bien au moule.

Battez la crème en chantilly, incorporez le fromage blanc, les sucres et l'extrait d'orange, bien mélanger.

Dans une casserole, mélangez le lait avec l'agar-agar et portez à ébullition en remuant sans arrêt pendant environ 1 mn.

Retirez du feu, ajoutez 3 cuillères à soupe de la préparation au fromage blanc dans la casserole, fouettez 1 mn pour faire refroidir puis réincorporez la même préparation, battez 2 mn, ajoutez les suprêmes, mélangez à la spatule et versez délicatement dans le saladier. Lissez et déposez le biscuit à la confiture, enfoncez légèrement, recouvrez de film alimentaire et mettez au frigo une nuit.

Le lendemain, démoulez sur un plat et enlevez le film avant de servir.

Astuce : en été vous pouvez réaliser ce gâteau avec des framboises ou des fraises et la confiture qui va avec.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel