

# Gâteau de Reims au cointreau

Recette pour 6 personnes

Les ingrédients : Biscuits roses de Reims 12 ; poudre d'amandes 65 g ; beurre 65 g ; œufs 3 ; sucre en poudre 100g ; une orange ; cointreau 1 c. à soupe ; sucre glace.

1. Réduire en poudre très fine les biscuits à l'aide d'un robot (bol et couteau). Réserver.
2. Ramollir le beurre.
3. Préchauffer le four th. 5 ou (150°C).
4. Mélanger la poudre d'amandes et la poudre de biscuits.
5. Laver et brosser l'orange. Râper finement le zeste sur les jaunes, dans un saladier.
6. Presser le jus d'orange.
7. Verser doucement le sucre sur les jaunes d'œufs tout en fouettant jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
8. Ajouter le beurre ramolli, puis le jus d'orange et le cointreau.
9. Incorporer les poudres, et bien mélanger.
10. Battre les blancs en neige bien ferme, et les ajouter en soulevant délicatement la pâte.
11. Remplir un moule rond (d'intérieur 20 cm.) très légèrement beurré.
12. Cuire 30 minutes à four doux. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau ; démouler.
13. Dresser sur un plat et saupoudrer de sucre glace au moment de servir.

Suggestions:

*Il est possible de réaliser 20 petits gâteaux cuits en caissettes légèrement beurrées.*

*Accompagner ce gâteau d'une crème anglaise ou d'une salade de fruits*