

BISCUIT À L'ORANGE FLAMBÉ

Pour 8 à 10 personnes :

4 oranges, 25 morceaux de sucre (pour le caramel), 3 œufs, 150 g de sucre semoule, 180 g de farine, 1 dl d'huile d'arachide v 100 g de crème fraîche, 2 pincées de sel, 1 sachet de levure, 3 cuillerées à soupe de curaçao ou de grand marnier.

Mouiller les morceaux de sucre, les faire chauffer sans remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Puis augmenter le feu, laisser cuire jusqu'au caramel moyen. Le verser dans le fond d'un moule. Laisser refroidir. Peler les oranges, les couper en rondelles et en garnir le fond du moule. Séparer jaunes et blancs d'œufs. Travailler jaunes et sucre semoule. Quand le mélange a blanchi, ajouter la crème fraîche et l'huile. Battre en neige ferme blancs d'œufs et sel. Tamiser la farine et la levure. Ajouter alternativement à la pâte la farine et les blancs battus. Verser le tout sur les oranges, sans les déplacer. Faire cuire à four moyen (th. 6), 40 minutes. Vérifier la cuisson, puis démouler immédiatement le gâteau. Au moment de servir, flamber !