

Gâteau moelleux au safran et aux oranges

Pour un gâteau de 21cm de diamètre

160g de yaourt à la grecque

125g de farine

2 œufs (blancs en jaunes séparés)

80g de sucre en poudre

100g de beurre mou

Le zeste d'1 orange (sanguine)

1 pincée de filaments de safran

1 cuil à café de jus de citron

1 gousse de vanille

3 oranges

Sirop

1 pincée de filaments de safran

45ml d'eau

45g de sucre

20ml de jus de citron

1 clou de girofle

1 bâton de cannelle

Préparez le sirop: Dans une casserole mélangez l'eau, le jus de citron, le miel, le sucre et les filaments de safran. Portez à ébullition et laissez à petit bouillon pendant 5 minutes. Hors du feu ajoutez le clou de girofle et le bâton de cannelle. Laissez refroidir.

Récupérez les graines de la gousse de vanille et plongez la gousse dans le sirop au safran.

Mélangez le safran et le jus de citron, laissez infuser 20 minutes

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez le beurre mou avec le zeste d'orange et le sucre, fouettez jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux et pâle. Incorporez les jaunes d'œufs un à un, puis ajoutez le farine et le yaourt, mélangez avant d'incorporer le mélange safran-citron.

Montez les blancs en neige ferme puis incorporez-les au mélange précédent. Versez la pâte dans le moule.

Pelez les oranges à vif et coupez-les en rondelles, déposez-les sur la pâte et passez une couche de sirop à l'aide d'un pinceau.

Enfournez à 180°C pendant 25 à 30 minutes selon votre four, la surface du gâteau doit être légèrement dorée et la pointe d'un couteau plantée dans la pâte doit ressortir sèche.

A la sortie du four repassez une couche de sirop et laissez refroidir.

Servez le gâteau accompagné de son sirop et pourquoi pas d'une boule de glace à la vanille.