

# QUATRE QUARTS A L'ORANGE

Préparation : 25 mm    Cuisson : 35 mm    Pour 6 personnes

## INGREDIENTS

- 3 œufs (les peser) - le même poids de sucre en poudre, de beurre et de farine.
- 100 gr de poudre d'amande
- 4 cuillères à soupe de Cointreau
- 200 gr de sucre glace et 1 cuillère à soupe d'eau froide
- Le zeste de 2 oranges non traitées

Pour le moule 10 gr de beurre et un peu de farine ou du papier sulfurisé

-----

Travaillez les œufs entiers et le sucre dans une terrine jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Maniez le beurre à la spatule pour le réduire en crème, incorporez-le au mélange précédent. Versez en pluie, peu à peu, la farine tamisée puis 2 cuillères à soupe de cointreau et 90 gr de poudre d'amandes. Mélangez bien le tout.

Allumez le four (TH.6 - 200°)

Beurrez et farinez un moule à manquée carré de 22 cm de côté. Versez y la composition et cuisez à four doux 35 minutes. Démoulez sur une grille et laissez refroidir.

**Préparez le glaçage;** râpez très finement le zeste d'oranges. Faire fondre le sucre glace et l'eau dans une petite casserole. Ajoutez le reste de cointreau et le zeste d'orange. Bien mélangez.

Nappez le quatre-quarts avec le glaçage, en plusieurs fois. Saupoudrez avec le reste de poudre d'amande. Laissez prendre le glaçage.

**Vin conseillé :** une blanquette de Limoux