



GATEAU GREC A L'ORANGE JEAN Sulpice



Le sirop à l'orange : 1 orange non traitée, 200g d'eau, 100g de sucre semoule, 100g de jus d'orange, 1 bâton de cannelle, 50g de Grand Marnier.

Porter l'eau à ébullition avec le sucre, le zeste et le jus de l'orange, le bâton de cannelle. Hors du feu ajouter le Grand Marnier et laisser refroidir.

Le gâteau grec : 200g de pâte filo (un sachet en fait), 2 oranges, 100g d'œuf, 80g de sucre semoule, 150g de yaourt grec, les graines d'une gousse de vanille, 1 sachet de levure chimique, 2,5g de fleur de sel, 70g de jus d'orange, 120g de bonne huile d'olive, beurre pour le moule. Préchauffer le four à 95°. Froisser les feuilles de filo une à une, les poser dans un plat allant au four les faire sécher 10 à 12 min. Les retourner et les faire à nouveau sécher de l'autre côté 10/12 min (elles doivent s'émietter facilement). Les émietter grossièrement. Zester les oranges. Dans la cuve du robot et au fouet plat, mélanger le sucre et les œufs, ajouter le yaourt, les graines de la gousse de vanille, les zestes, la levure et le sel. Bien mélanger puis ajouter le jus d'orange et l'huile d'olive. Terminer en incorporant les brisures de pâte filo. Mettre le tout dans le moule à manqué beurré. Cuire 30 à 40 min, à vérifier, dans un four préchauffé à 165° chaleur tournante.

Finition et montage : à la sortie du four imbiber le gâteau petit à petit avec le sirop froid. Laisser pénétrer et ne pas hésiter à en mettre beaucoup. Laisser reposer dans le moule à température ambiante pendant quelques heures avant la dégustation.

