

# **GATEAU VERT DE JOSETTE**

pour 6 personnes

3 oeufs jaunes et blancs séparés  
125 g de sucre semoule  
125 g de farine tamisée  
2 cuill à café de levure chimique  
50 g de poudre d'amandes  
1 orange non traité zeste et jus  
2 cuill à soupe de curaçao bleu  
100 g de beurre fondu

Mélanger 100 g de sucre et les jaunes d'oeufs jusqu'à blanchiment, ajouter le curaçao, le zeste rapé et jus d'orange puis le beurre fondu, verser la poudre d'amandes et le mélange farine avec levure chimique.

Monter les blancs d'oeufs en neige ferme avec les 25 g de sucre restant et ajouter-les délicatement à la pâte.

Verser la préparation dans un moule beurré et fariné et faire cuire au four 30 minutes th 6 ou 180°

Démouler et laisser refroidir avant..... dégustation

**Recette de Josette**