**Gâteau sicilien à l’orange**

 Pour 6 personnes :

* 4 oeufs
* 125 g de sucre en poudre + 2 cuillères à soupe pour la crème
* les zestes et le jus de 2 oranges
* le zeste le jus d'1 [citron](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1956625-citron/) bio
* 125 g d'[amandes](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/2419810-poudre-d-amande/) en poudre
* 25 g de [farine](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1958552-farine/)
* 200 ml de crème à fouetter
* 1 cuillère à café de [cannelle](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1956387-cannelle/)
1. Mixer les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange épais et crémeux. Battre la moitié des zestes d'oranges et tout le zeste de citron dans cette préparation.
2. Dans un bol, mélanger le jus des 2 oranges et du citron ainsi que les amandes en poudre et incorporer à la préparation. Incorporer ensuite la farine.
3. Battre les blancs en neige et ajouter délicatement à la préparation. Verser dans un moule (plutôt haut) et faire cuire pendant 35 à 40 minutes environ à 180° (th. 6).

Accompagner d’une crème fouettée parfumée :

Fouetter la crème pour la faire monter. Y incorporer le reste des zestes d'oranges, la cannelle et les 2 cuillères à soupe de sucre.