

## ANGEL CAKES AUX AGRUMES

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 25 min
- **Temps de cuisson** : 25 min
- **Calories** : Elevé



### Ingrédients pour 6 angel cakes individuels

- ½ orange non traité ou bio
  - ½ pamplemousse bio
  - 40 g d'huile neutre (pépin de raisin)
  - 1 cuillère à café d'extrait de vanille
  - 60 g de lait
  - 90 g de farine
  - 1 pincée de sel
  - 1 càc de levure
  - 6 blancs d'œufs
  - 90 g de sucre semoule
  - 1 pointe de colorant alimentaire en gel orangé
- Pour la chantilly :**
- 15 cl de crème fleurette
  - 15 g de sucre glace
  - 1 càc de jus de juzu

### Etapes de préparation

1. Préchauffez le four à 160°C th 5/6)
2. Lavez le pamplemousse, prélevez les zestes finement. Pressez l'orange et filtrez le jus. Mélangez l'huile, l'extrait de vanille, le jus d'orange et le lait. Ajoutez la farine, le sel, la levure, les zestes de pamplemousse. Mélangez.
3. Fouettez les blancs en neige en ajoutant le sucre en trois fois, jusqu'à ce qu'il soit fermes mais pas trop. Ajoutez le colorant et fouettez jusqu'à ce qu'il soit bien reparti.
4. Incorporez ¼ des blancs montés au mélange précédent en remuant bien, puis ajoutez le reste très délicatement. Versez la pâte dans des moules à cercler individuels déposés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
5. Enfournez pour 25 min et baissez le four à 150°C (th 5). Sortez les gâteaux du four et basculez-les sur le côté pour les faire refroidir.
6. Creusez le milieu des angel cakes à l'aide d'un emporte-pièce. Montez la crème en chantilly avec le sucre glace et le jus de yuzu. Lorsqu'elle est bien ferme, mettez la dans une poche à douille cannelée et garnissez en les angel cakes. Décorez de zestes d'orange et servez avec le reste de chantilly.

