

GÂTEAU AUX POMMES ET À L'ORANGE

150g de sucre semoule
½ tasse d'eau
4 c. à c. de fécule de maïs
100g de farine
50g de fécule de maïs
¼ de c. à c. de bicarbonate de soude
250g de compote de pommes
100g de sucre impalpable
2 c. à s. de jus d'orange
1 orange

Chauffer de l'eau, la verser dans un saladier, et placer au bain-marie la terrine dans laquelle vous aller confectionner la pâte à biscuit. Délayer les 4 c. à c. de fécule dans la demitasse d'eau, verser dans la terrine, ainsi que le sucre, et fouetter jusqu'à obtenir un mélange moussieux. Travailler

éventuellement au fouet électrique. Tamiser au-dessus de la terrine la farine, le bicarbonate et la fécule de maïs, par petites quantités et les incorporer à la pâte. Ajouter un petit peu d'eau, si la pâte est trop solide. Verser la pâte dans un moule carré à petits bords, soigneusement huilé, ou recouvert de papier sulfurisé. Cuire dans un four préchauffé pendant 10 à 12 minutes, à 220° (une aiguille enfoncée doit ressortir sèche). Laisser refroidir le biscuit pendant 10 minutes, puis le sortir du moule (en le renversant sur une planche en bois). Couper le carré en deux. Garnir une des deux parties de compote de pommes, et placer l'autre au-dessus. Préparer un fondant en mélangeant 1 c. à s. de jus d'orange, ou un peu plus, avec le sucre glace. Le mélange doit être lisse, mais pas trop liquide. En enduire le dessus et les côtés du gâteau, puis décorer de quartiers d'orange, pelée à vif.