

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Mousseux orange noisettes



Imprimer



Commenter

Préparation: **20**

## Ingrédients

**6**

- 3 œufs
- 50g de sucre de coco (ajouter 30g si vous aimez plus sucré)
- 50g de purée de noisettes
- 50g de poudre de noisettes
- 2 oranges (zestes et jus)
- 50g de farine de riz
- 1 c à s de poudre à lever (ici : bicarbonate + arrow root)

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs
2. Battre les jaunes avec le sucre de coco jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse
3. Ajouter la purée de noisettes et le jus et les zestes d'oranges et mélanger énergiquement
4. Incorporer la farine, la poudre à levée, la poudre de noisette.
5. Battre les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement au mélange
6. Verser le mélange dans la soupière en céramique (ou autre moule) et poser la sur le tamis du vitaliseur pour 30 à 35mn de cuisson (eau à ébullition bien sûr)

*Un gâteau vraiment très moelleux à partager*

Vous allez aussi aimer ...

[Soufflés au chocolat](#)

[Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes](#)

[Wok d'asperges au gingembre](#)

[Victoria sponge cake aux fraises](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)

