

SBRISOLONA À L'ORANGE



Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

Pour la sbrisolona

- 100 G** de beurre doux
- 200 G** de farine
- 100 G** d'amandes entières
- 50 G** de [farine de maïs](#)
- 1/2** sachet de levure
- 90 G** de sucre de canne bio
- 15 G** de [liqueur à l'orange](#)
- 2** œufs
- 1** gousse de vanille
- Sucre glace

Pour la marmelade d'oranges

- 3** oranges bio
- 1** c.à.s de [miel](#)

Vous pouvez adapter les fruits de la compotée selon les arrivages de saison : figues, fraises, cerises...

RÉALISATION

- 1.** Préchauffer le four à 160 °C.
- 2.** Mettre la farine, la levure, la farine de maïs, les zestes de deux oranges, le sucre de canne, le beurre coupé en morceaux et les graines de vanille dans un cul-de-poule, puis mélanger à la main pour obtenir une consistance sablée.
- 3.** Ajouter les amandes grossièrement coupées, puis ajouter les œufs un par un, sans cesser de mélanger.
- 4.** Placer un cercle de pâtisserie de 24 ou 26 cm sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Verser la pâte à biscuit dans le cercle et la répartir du bout des doigts, de manière à créer un biscuit d'une épaisseur homogène.
- 5.** Enfourner la sbrisolona et la cuire à 160 °C pendant environ 20 minutes. Laisser refroidir et réserver.
- 6.** Pendant que la sbrisolona cuit, éplucher deux oranges à vif, puis les couper en morceaux grossiers. Couper l'orange restante en jolies tranches d'environ un centimètre d'épaisseur.
- 7.** Placer les oranges ainsi préparées dans une grande poêle. Ajouter le miel, la liqueur, la gousse de vanille évidée, puis faire compoter les oranges une quinzaine de minutes à feu moyen. Au bout de quinze minutes, retirer les tranches d'orange caramélisées et la gousse de vanille, puis laisser la marmelade d'orange cuire encore un peu : le jus doit réduire sans dessécher les fruits. Réserver.
- 8.** Démouler la sbrisolona et la dresser sur une belle assiette. Saupoudrer le biscuit d'un peu de sucre glace, puis le décorer des tranches d'orange confites, de la gousse de vanille évidée et de marmelade d'orange.

CLUB
CASA ZANONI

