

Biscuit à l'orange de l'hiver

- Mélanger 400g de sucre avec 4 jaunes d'oeuf, le zest de 2 oranges et le jus d'une orange.
- Ajouter 250g d'amande en poudre et incorporer doucement les 4 blancs montés en neige.
- Cuire au four 25 minutes.
- Glacer au besoin avec 250g de sucre glace et le jus de l'orange qui reste ou versez directement le jus sur le gâteau fini.