

L'ATELIER GOURMAND

PORTOKALOPITA ou gâteau à l'orange

Gâteau

Cuisine Grecque



Recette pour :		Temps de préparation :		Temps de cuisson :	
4 personnes		10 minutes		40 minutes	
Liste des ingrédients			Progression de la recette		
Type d'éléments	Nom du produit	Quantités	<p>Préparer le sirop à l'avance. Faire chauffer l'eau, le sucre et le zeste (j'y mets la peau d'une orange pressée). Laisser bouillonner 10 minutes puis laisser refroidir et mettre au frais. Faire sécher les feuilles de filo : Les mettre au four à 100 C° quelques minutes froissées dans un grand plat ou bien les faire sécher une par une à l'air. Une fois séchées, briser les feuilles en petits morceaux. Mélanger le yaourt avec l'huile, le jus et le zeste d'orange, le sucre, la vanille, les œufs entiers et la levure. Incorporer ce mélange aux brisures de pâte et bien mélanger avec les doigts ou une fourchette pour éviter les amalgames de pâte. Faire cuire 40 minutes environ à 180 C° (vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau). Verser le sirop froid sur le gâteau à la sortie du four. Se conserve très bien au frigo et est encore meilleur au bout de quelques jours.</p>		
Éléments principaux	Jus d'orange	200 ml			
	Sucre	200 gr			
	Huile d'olive	200 ml			
	Yaourts grec	200 gr			
	Levure	2 CC			
	Pâte à filo	200 gr			
	5 œufs				
Éléments du sirop	Sucre	200 gr			
	Eau	200 ml			
	Zeste d'orange	PM			
Matériel de préparation			Matériel de dressage		
Quantités	Nom du produit	Quantités	Nom du produit		
1	Cul de poule	1	Plat ceux allant au four		
1	Russe petite				

Cette recette peut servir de base dans la préparation de desserts à l'assiette, avec de la glace chocolat, des segments d'oranges.....

L'ATELIER GOURMAND Noisy sur Ecole

- Site Internet : <http://www.traitdunionnoisyurecole.fr> - Email : lateliourgourmand@traitdunionnoisyurecole.fr

- Tel Mairie Noisy sur Ecole 01 64 24 51 15

- Adresse : Marie de Noisy sur Ecole, 1, rue du pont de l'Arcade, 77 123 Noisy sur Ecole

