

Portokalopita ; gâteau à l'orange et huile d'olive |

Recette pour 4 personnes



Description

Un dessert très original et parfumé à souhait, très frais à l'orange et à la pâte filo.

L'astuce du chef

Le gâteau grec à l'orange est idéalement servi froid, pas chaud, afin qu'il ne s'effrite pas.

Ingrédients

Gâteau

- 1 Unité(s) Oeuf
- 100 Ml Yogourt grec
- 75 Ml Jus d'orange
- 75 Ml Huile d'olive
- 120 Gr Pâte phyllo
- 5 Gr Poudre à pâte
- 0.50 Unité(s) Zeste(s) d'orange
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille
- 50 Gr Sucre

Sirop

- 150 Ml Eau
- 150 Gr Sucre
- 0.50 Unité(s) Zeste(s) d'orange
- 1 Bâton(s) Cannelle

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four à 360 F°**
- Temps de repos **60 mins**

Mise en place

Déballez la pâte filo et placez les feuilles sur une grande surface. Laissez à température ambiante

pendant 20 minutes, afin de bien sécher.

Sirop

Versez dans une casserole l'eau, le sucre, le zeste d'orange et un bâton de cannelle et portez à ébullition. Laissez mijoter 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que le sirop ait épaissi. Faites refroidir.

Gâteau

Versez l'huile dans un grand bol, ajoutez le sucre et les œufs. Ajoutez le yaourt, le jus d'orange, le zeste d'orange et l'extrait de vanille et bien fouetter jusqu'à ce que les ingrédients se mélangent et que le mélange soit lisse. Ajoutez la poudre à pâte et mélangez légèrement.

Émiettez la pâte filo en petits morceaux entre vos mains. Ajoutez-les petit à petit au mélange en fouettant pour qu'ils ne collent pas les uns aux autres.

Versez dans un moule graissé. Faites cuire au four préchauffé pendant 40-50 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés et bien cuits. Vérifiez s'il est prêt en perçant un trou avec un couteau. Si le couteau ressort propre, le gâteau est prêt.

Pour terminer le gâteau à l'orange, versez lentement le sirop froid sur le gâteau chaud. Laissez chaque louche de sirop s'absorber, avant d'en verser à nouveau.

Bon appétit!