

RECETTE

Couronne de Noël à l'orange et au Nutella®

Moyen

10 Portions

1 h 40 min



INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 3 œufs
- 260 g de sucre en poudre
- 3 oranges de taille moyenne
- 1 citron de taille moyenne
- 85 g de yaourt nature
- 115 g de beurre fondu
- 175 g de farine
- 35 g de poudre d'amande
- 2 c. à café (7 g) de levure chimique
- Une pincée de sel
- 150 g de Nutella®
- 30 g d'écorces d'oranges confites



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

PRÉPARATION



- 1 | Préchauffez le four à 180°C et positionnez une grille à mi-hauteur. Beurrez et farinez généreusement un moule en forme de couronne d'une contenance de 2 litres. Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent très clairs et mousseux.



- 2 | Râpez le zeste des oranges et du citron et pressez le jus d'une orange (80 ml) et d'un demi-citron (30 ml). Transférez les zestes et les jus dans un autre bol et mélangez-les avec le yaourt et le beurre fondu. Réservez.



- 3 | Mélangez les deux appareils précédents.



4

Séparément, tamisez ensemble la farine, la poudre d'amande, la levure chimique et le sel. Ensuite, incorporez délicatement le mélange de farine au mélange précédent, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Versez la pâte dans le moule et faites cuire pendant 30-35 minutes. Laissez-le refroidir complètement puis démoulez-le sur une assiette.



5

Coupez le gâteau en 2 horizontalement et étalez 100 g de Nutella® au milieu. Pendant ce temps, versez le Nutella® restant (50g) dans un petit bol placé sur une casserole d'eau frémissante (bain-marie), laissez-le ramollir pendant 5 minutes et versez-le en filet sur le dessus du gâteau. Décorez avec des zestes d'écorces d'oranges confites.