



## Cake moelleux aux canneberges séchées et au zeste d'orange



PHOTOS : Claude Dagenais 2017



Photo : Claude Dagenais 2017

### Émilie Rizzetto

Traiteur et chef à domicile, Montréal

Préparation : 20 minutes  
Cuisson : 45 minutes  
Portions : 6

### Cake moelleux

#### Ingédients

125 g (1/2 de tasse) de sucre  
230 g (2 tasses) de poudre d'amandes  
7,5 g (1 c. à thé) de poudre à pâte  
25 g (2 c. à table) de farine  
4,5 g (1 c. à thé) de zestes d'orange  
5 œufs (3 œufs moyens et 2 blancs d'œuf)  
1 pincée de sel  
15 g (1 c. à table) de sucre  
70 g (70 ml) de lait d'amande  
200 g (3/4 de tasse) de canneberges séchées sucrées  
15 g (1 c. à table) de farine (pour enrober les canneberges)  
Beurre non salé, au besoin  
Farine blanche, au besoin

### Glaçage à l'orange

#### Ingédients

120 g (1/2 tasse) de sucre à glacer  
30 g (30 ml) de jus d'orange

#### Préparation

Préchauffer le four à 150 °C (300 °F) en plaçant la grille au centre du four.

Dans un grand bol, mélanger le sucre, la poudre d'amandes, la poudre à pâte, la farine et les zestes d'orange. Ajouter les 3 œufs, le lait d'amandes et les canneberges et mélanger. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et le sucre et incorporer au mélange délicatement. Verser la préparation dans un moule à gâteau préalablement beurré et enfariné et cuire environ 45 minutes au four. Vérifier la cuisson du cake en insérant un cure-dents au centre de ce dernier après le temps de cuisson. Si le cure-dents ressort sec, le cake est cuit. Démouler et laisser tempérer le cake sur une grille, sur le comptoir.

Augmenter la température du four à 180 °C (360 °F).

Préparer le glaçage en mélangeant le sucre à glacer et le jus d'orange. Recouvrir le cake de la préparation et enfourner 2 minutes. Sortir du four et laisser refroidir à température ambiante. Si vous désirez décorer le gâteau, vous pouvez ajouter des canneberges séchées et du sucre à glacer tel que vous le voyez sur la photo.

Découvrez plus de recettes : [notrecanneberae.com](http://notrecanneberae.com)



## Coffee Cake with Dried Cranberries & Orange Zest



PHOTOS : Claude Dagenais 2017



Photo : Claude Dagenais 2017

### Émilie Rizzetto

Caterer & private chef, Montreal

Preparation: 20 minutes  
Cooking: 45 minutes  
Servings: 6

### Coffee Cake

#### Ingredients

1/2 cup (125 g) sugar  
2 cups (230 g) almond powder  
1 tsp. (7.5 g) baking powder  
2 tablespoons (25 g) flour  
1 tsp (4.5 g) orange zest  
5 eggs (3 medium eggs and 2 egg whites)  
1 pinch of salt  
1 tablespoon (15 g) sugar  
1/3 cup (70 ml) almond milk  
3/4 cup (200 g) sweetened dried cranberries  
1 tablespoon (15 g) flour (to coat cranberries)  
Unsalted butter as needed  
White flour as needed

### Orange Glaze

#### Ingredients

1/2 cup (120 g) icing sugar  
2 Tbsp. (30 ml) orange juice

#### Preparation

Preheat the oven to 150 °C (300 °F) and place the rack in the center of the oven.

In a large bowl, combine sugar, almond powder, baking powder, flour and orange zest. Add the 3 eggs, almond milk and cranberries and mix. Beat the egg whites with a pinch of salt and sugar and stir in the mixture gently. Pour the mixture into a buttered and floured cake pan and bake for about 45 minutes in the oven. Check the cake by inserting a toothpick in the center of the cake after the cooking time. If the toothpick comes out dry, the cake is ready. Unmold and let the cake cool on a rack on the counter.

Increase the oven temperature to 180 °C (360 °F).

Prepare the icing by mixing the icing sugar and the orange juice. Cover the cake with the mixture and bake for 2 minutes. Remove from the oven and let cool at room temperature. If you want to decorate the cake, you can add dried cranberries and icing sugar as you see in the picture.

Discover more recipes: [ourcranberry.com](http://ourcranberry.com)



## Cake moelleux aux canneberges séchées et au zeste d'orange



PHOTOS : Claude Dagenais 2017



**Émilie Rizzetto**  
Traiteur et chef à domicile, Montréal

Préparation : 20 minutes  
Cuisson : 45 minutes  
Portions : 6

### Cake moelleux

#### Ingédients

125 g (1/2 de tasse) de sucre  
230 g (2 tasses) de poudre d'amandes  
7,5 g (1 c. à thé) de poudre à pâte  
25 g (2 c. à table) de farine  
4,5 g (1 c. à thé) de zestes d'orange  
5 œufs (3 œufs moyens et 2 blancs d'œuf)  
1 pincée de sel  
15 g (1 c. à table) de sucre  
70 g (70 ml) de lait d'amande  
200 g (3/4 de tasse) de canneberges séchées sucrées  
15 g (1 c. à table) de farine (pour enrober les canneberges)  
Beurre non salé, au besoin  
Farine blanche, au besoin

### Glaçage à l'orange

#### Ingédients

120 g (1/2 tasse) de sucre à glacer  
30 g (30 ml) de jus d'orange

#### Préparation

Préchauffer le four à 150 °C (300 °F) en plaçant la grille au centre du four.

Dans un grand bol, mélanger le sucre, la poudre d'amandes, la poudre à pâte, la farine et les zestes d'orange. Ajouter les 3 œufs, le lait d'amandes et les canneberges et mélanger. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et le sucre et incorporer au mélange délicatement. Verser la préparation dans un moule à gâteau préalablement beurré et enfariné et cuire environ 45 minutes au four. Vérifier la cuisson du cake en insérant un cure-dents au centre de ce dernier après le temps de cuisson. Si le cure-dents ressort sec, le cake est cuit. Démouler et laisser tempérer le cake sur une grille, sur le comptoir.

Augmenter la température du four à 180 °C (360 °F).

Préparer le glaçage en mélangeant le sucre à glacer et le jus d'orange. Recouvrir le cake de la préparation et enfourner 2 minutes. Sortir du four et laisser refroidir à température ambiante. Si vous désirez décorer le gâteau, vous pouvez ajouter des canneberges séchées et du sucre à glacer tel que vous le voyez sur la photo.

Découvrez plus de recettes : [notrecanneberae.com](http://notrecanneberae.com)



## Coffee Cake with Dried Cranberries & Orange Zest



PHOTOS : Claude Dagenais 2017



**Émilie Rizzetto**  
Caterer & private chef, Montreal

Preparation: 20 minutes  
Cooking: 45 minutes  
Servings: 6

### Coffee Cake

#### Ingredients

1/2 cup (125 g) sugar  
2 cups (230 g) almond powder  
1 tsp. (7.5 g) baking powder  
2 tablespoons (25 g) flour  
1 tsp (4.5 g) orange zest  
5 eggs (3 medium eggs and 2 egg whites)  
1 pinch of salt  
1 tablespoon (15 g) sugar  
1/3 cup (70 ml) almond milk  
3/4 cup (200 g) sweetened dried cranberries  
1 tablespoon (15 g) flour (to coat cranberries)  
Unsalted butter as needed  
White flour as needed

### Orange Glaze

#### Ingredients

1/2 cup (120 g) icing sugar  
2 Tbsp. (30 ml) orange juice

#### Preparation

Preheat the oven to 150 °C (300 °F) and place the rack in the center of the oven.

In a large bowl, combine sugar, almond powder, baking powder, flour and orange zest. Add the 3 eggs, almond milk and cranberries and mix. Beat the egg whites with a pinch of salt and sugar and stir in the mixture gently. Pour the mixture into a buttered and floured cake pan and bake for about 45 minutes in the oven. Check the cake by inserting a toothpick in the center of the cake after the cooking time. If the toothpick comes out dry, the cake is ready. Unmold and let the cake cool on a rack on the counter.

Increase the oven temperature to 180 °C (360 °F).

Prepare the icing by mixing the icing sugar and the orange juice. Cover the cake with the mixture and bake for 2 minutes. Remove from the oven and let cool at room temperature. If you want to decorate the cake, you can add dried cranberries and icing sugar as you see in the picture.

Discover more recipes: [ourcranberry.com](http://ourcranberry.com)