

RECETTE N°3 : GÂTEAU À L'ORANGE

LAILA FILMS ET FILM BASE BERLIN PRÉSENTENT



JERUSALEM
PRIX DU JURY
JEWISH EXPERIENCE



TRONDHEIM
PRIX DU PUBLIC



KARLOVY VARY

PRIX DU JURY CECUMENIQUE



BFI LONDON
SOUTHERLAND
COMPETITION



SAN SEBASTIAN
FILMS ET GASTRONOMIE



TIM KALKHOF

The

SARAH ADLER

CAKEMAKER

UN FILM D'OFIR RAUL GRAIZER

LAILA FILMS et FILM BASE BERLIN présentent un film d'OFIR RAUL GRAIZER TIM KALKHOF SARAH ADLER THE CAKEMAKER RORY MILLER ZOHAR STRAUSS SANDRA SHAY Image OMRI TALONI Montage MICHAEL OPPENHEIM Musique DOMINIQUE CHARPENTIER Décors DANIEL KRISOVY
Yael BIELEWIK Costumes LILU GOLDFINE 1^{er} Assistants Mise en scène GILAD AVNY, SARAH RYBA-KAHN Coproduction MATTHIAS SCHWERBROCK, OFIR RAUL GRAIZER Production ITAN TAMIR Scénario et réalisation OFIR RAUL GRAIZER



Film base BERLIN FILMS Boutique



DEUTSCHE
FILMKOMMISSION



Ministry
of Culture
and Sport



NIKOV PROGRAMM



FRENCH POINT
OF CONTACT
JFF



TALENTS



DAMNED

Bande originale disponible sur bandcamp

6 JUIN AU CINÉMA

GÂTEAU À L'ORANGE

La recette recommandée par le réalisateur

INGRÉDIENTS

- 360 ml de jus d'orange fraîchement pressée
 - 300 g de sucre
 - 240 ml d'huile de colza
 - 3 œufs
 - Zest de deux oranges
 - 350 g de farine
 - 10 g de levure
 - 1 cuillère à café de cannelle broyée
 - 1 cuillère à café d'extrait de vanille
 - 1 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger
 - 2 cuillères à soupe d'huile
 - 1 cuillère à soupe de sucre
-

ÉTAPES DE LA RECETTE

Préchauffez le four à 160°.

Versez dans un bol 240 ml de jus d'orange, le sucre, les œufs, l'huile et l'extrait de vanille. À l'aide d'un batteur ou d'une cuillère en bois, remuez bien jusqu'à ce que le sucre se soit dissout.

Dans un second bol, versez la farine, la levure, le zest d'oranges et la cannelle. Mélangez bien tous les éléments.

Ajoutez le contenu du premier bol et mélangez fermement jusqu'à ce que les ingrédients forment une pâte. Badigeonnez de l'huile sur le plat de cuisson, tant dans le fond que sur les bords. Saupoudrez le sucre en prenant soin qu'il se propage dans tout le plat.

Versez la pâte, sans avoir besoin de l'égaliser. Placez le gâteau au centre du four et laissez cuire pendant 45 minutes. Retirez-le ensuite du four et versez lentement le reste du jus d'orange sur l'ensemble du gâteau, jusqu'à ce qu'il soit entièrement absorbé. Laissez refroidir 15 minutes avant de servir.

BON APPÉTIT !

Découvrez les recettes du film sur
www.damnedfilms.fr