

Vassilopita

Ingrédients pour 8 personnes:

250 g de beurre

300 g de sucre

5 oeufs

400 ml de jus d'agrumes (mélange d'orange, citron, mandarine ou d'orange seule)

2 càs de zeste d'orange

1 càs rase de bicarbonate de soude

500 g de farine

1 càc de levure

1 fève ou un « gouri », petit médaillon porte-bonheur du nouvel an



Battre le beurre pour qu'il blanchisse et y ajouter le sucre.

Ajouter les jaunes d'oeufs l'un après l'autre tout en battant.

Verser le bicarbonate de soude dans le jus d'agrumes (attention à avoir un grand récipient, ça risque de déborder !) puis y ajouter les zestes.

Verser dans le mélange précédent et battre à vitesse lente.

Incorporer la levure à la farine et la verser dans le mélange en battant à vitesse moyenne puis rapide pour obtenir un mélange bien aéré.

Monter les blancs en neige. Les incorporer délicatement.

Verser dans un moule beurré sans oublier de déposer une pièce de monnaie emballée dans un peu de papier alu.

Faire cuire environ 45 minutes à 200°.