

GÂTEAU A L'ORANGE DE JEAN-FRANCOIS PIEGE



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 20 mn environ

Pour 8 personnes:

120 g de farine

120 g de beurre mou (+ un peu pour le moule)

120 g de sucre (un peu pour le moule)

2 oeufs

1/2 paquet de levure

une orange (zeste et jus)

Préchauffer le four à 180°.

Blanchir les oeufs et sucre, ajouter les zestes et le jus de l'orange. Ajouter la farine et la levure.

Chemiser le moule (comme ici) avant de verser l'appareil à gâteau sur une épaisseur pas plus importante que 2 centimètres.

Cuire environ 20 minutes et démouler une fois un peu refroidi.

Manger tiède ou à température ambiante.