

Cake à l'orange et aux noix



Ingrédients :

- 100g de noix concassées
- 2 oranges non traitées(jus et zestes)
- 3 oeufs
- 200g de sucre semoule
- 75g de beurre fondu
- 325g de farine
- 1 sachet de levure chimique

Préparation :

Mélanger les oeufs et le sucre. Ajouter le beurre fondu, puis les zestes et le jus des 2 oranges. Incorporer la farine et la levure. Enfin, ajouter les noix concassées. Verser dans un moule à cake beurré et fariné. Enfourner pour 60mn à 180°C, en mode convection. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau. Démouler et laisser refroidir sur une grille.