

GATEAU MOELLEUX A L'ORANGE

Pour 8 personnes

INGREDIENTS : 4 oranges, 175 g de beurre mou + 25 gr pour le moule, 175 gr de sucre en poudre, 3 œufs, 175 gr de farine, 1 sachet de levure chimique, 125 gr de sucre glace.

PREPARATION :

Préchauffez le four à 160°. Râpez le zeste de deux oranges lavées, et pressez le jus d'une seule. Mélangez au fouet le beurre et le sucre en une crème lisse, incorporez les œufs un à un. Ajoutez la farine, la levure, le zeste et le jus d'orange. Beurrez un moule. Versez -y la pâte, et faites cuire 40 à 45 mn en vérifiant la cuisson avec la pointe d'un couteau. Portez à ébullition le jus des 3 oranges restantes et le sucre glace, laissez frémir pendant 7 mn. Démoulez le gâteau et arrosez le avec le sirop. Servez à température ambiante.

