

Gâteau moelleux à l'orange

(Merci Arlette)

- 2 oranges bio
- 180 gr de farine + 10 gr
- 3 oeufs
- 180 gr de cassonade
- 1 sachet de levure chimique
- 100 gr de sucre en poudre
- 100 gr de beurre demi-sel (mou) + 10 gr



Fouettez le beurre en parcelles avec la cassonade et les œufs. Incorporez la farine et la levure. Préchauffez le four à 170°. Râpez finement le zeste d'une orange et prélevez le zeste de la seconde à l'aide d'un économe.

Pressez les 2 oranges. Ajoutez le zeste râpé et la moitié du jus dans la pâte. Mélangez et versez dans un moule beurré et fariné. Enfournez 35 min environ en testant la cuisson.

Emincez le zeste de l'orange prélevé à l'économe. Ebouillantez le 5 min puis l'égoutter. Faites cuire en sirop le reste de jus d'orange avec le sucre en poudre. Ajoutez les zestes, faites les confire 20 min à feu doux. Il doit rester du sirop.

Démoulez le gâteau, placez le sur une grille posée sur une assiette. Nappez le gâteau de sirop d'orange avec les zestes.

Servez tiède ou à température ambiante.