

Pour 4 personnes

Préparation:

12 minutes

Cuisson:

35 minutes

3 oranges
230 g de sucre
120 g de farine
80 g de beurre mou
(sorti à l'avance
du réfrigérateur)
2 œufs
1 sachet de levure.

GATEAU A L'ORANGE

VOICI «LE» GÂTEAU IN-RA-TA-BLE: IL NE RÉSISTE À PERSONNE...
ET PERSONNE NE LUI RÉSISTE!



1 Ce gâteau s'accommodera de n'importe quel moule à manqué, alors choisissez-le spectaculaire. Allumez le four (th. 8): Beurrez votre moule puis saupoudrez-le d'une cuillère à café de farine. Tapotez-le doucement pour retirer le surplus: ainsi vous êtes sûre que votre gâteau ne restera pas lamentablement collé au moule. Dans la jatte, mélangez le beurre ramolli avec, 120 g de sucre.



2 Ajoutez maintenant la farine, la levure, les œufs. Râpez la peau d'une orange avec une petite râpe et pressez son jus. Mélangez le tout avec une cuillère. Pour que votre pâte soit bien lisse, vous pouvez finir avec un fouet. Versez ensuite dans le moule.



3 Enfouez pour un quart d'heure, puis couvrez votre gâteau qui commence à cuire, avec une feuille d'aluminium. Ainsi, pas de panique, il ne risquera pas de brûler! Remettez-le

20 minutes de plus.



4 Pendant ce temps, pressez une deuxième orange. Et si vous êtes perfectionniste, filtrez son jus. Versez-y 100 g de sucre, qui vont fondre bien tranquillement. Quand le gâteau est cuit, démoulez-le sur un plat et arrosez-le du jus d'orange sucré.

Pour parfaire cette belle préparation, décorez le gâteau avec des tranches d'orange ou bien des bâtonnets de zestes confits (cuits 10 minutes dans une cuillerée à soupe de sucre et un demi-verre d'eau), roulés dans du sucre.



RÉALISATION
ANA TORRONTGUI
PHOTOS
LAURENT ROUVRAIS
VAISSELLE
PLASTIQUES RIVE GAUCHE