

Gâteau à l'orange

Pour 4 à 6 personnes



Ingrédients :

2 cuillères à café de levure chimique

4 œufs

Le jus et le zeste de 4 oranges bien juteuses (bio, pour les zestes)

240 gr de beurre ramolli

240 gr de farine

240 de sucre en poudre + 2 cuillères à soupe de sucre pour le sirop

Préparation :

- Préchauffer le four à 180° C (th. 6).
- Travailler le beurre en pommade dans un saladier.
- Ajouter progressivement le sucre en fouettant, puis incorporer les œufs l'un après l'autre, sans cesser de remuer.
- Râper les zestes (écorces) des deux oranges et les ajouter à la préparation.
- Mélanger la levure à la farine puis l'ajouter à la préparation et mélanger.
- Presser les oranges pour en extraire le jus et en ajouter la moitié. Mélanger.
- Verser dans un moule à manqué d'environ 25 cm de diamètre, beurré, ou tapissé de papier sulfurisé.
- Mettre au four, à hauteur moyenne, et faire cuire pendant 10 mn à 180°C. Puis baisser la température du four à 160°C (th5), et laisser cuire encore 30 mn.
- Pendant que le gâteau cuit, faire griller une poignée d'amandes effilées dans une poêle. Puis préparer un sirop avec 2 cuillères à soupe de sucre et le jus d'orange restant.
- Faire le test du couteau pour vérifier la cuisson : si la lame ressort sèche, le gâteau est prêt. Le sortir du four, le parsemer d'amandes grillées et verser le sirop à l'orange.