

GATEAU a L'ORANGE

Commençons par le gâteau a l'orange pour 6 personnes.

2 oranges bien juteuses.

120g de beurre (demi sel ou pas comme on veut)

120g de sucre semoule

120g de farine

2 œufs

1 sachet de levure chimique (alsa)

Cuisson 20mn à 180°.

Faire fondre le beurre gentiment, ensuite le mélanger avec le sucre et les œufs.

Incorporez la farine, la levure, bien remuer, ajoutez le zeste d'une orange (je le coupe en petits morceaux)ainsi que son jus, remuez bien .

Versez la préparation dans un moule carré, 25x25, ou rectangulaire, au préalable beurré et fariné, mettre à cuire a 180° pendant 20mn , à la sortie du four , faire tiédir et démoulez. Arrosez d'un sirop réalisé avec la 2eme orange

(portez a ébullition le jus avec 1à 2 cuillères à soupe de sucre semoule).

Dégustez froid et si gourmande, avec une petite crème anglaise.