GÂTEAU A L'ORANGE

Ingrédients :

- 2 oranges
- 175 g de farine
- 175 g de beurre
- 175 g de sucre en poudre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3 œufs

Préparation :

1. Préchauffez le four th.6 (180°C). Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux. Lorsqu'il est bien fondu, versez-le dans un bol et réservez.
2. Fouettez dans un saladier le sucre en poudre, les œufs, la farine tamisée, et la levure.
3. Ajoutez ensuite votre beurre fondu dans la préparation. Mélangez bien.
4. Après les avoir préalablement lavées, râpez les 2 oranges et récupérez-en les zestes. Puis coupez les oranges en 2 et pressez-les pour en extraire le jus.
5. Mélangez ensuite les zestes et la moitié du jus d'orange dans la pâte à gâteau (l'autre moitié du jus servira à arroser le gâteau à l'orange lorsqu'il sera cuit).
6. Beurrez et farinez un moule à manqué puis versez-y la pâte à gâteau.
7. Enfournez pendant 30 min. Le temps de cuisson varie selon les fours.
8. Plantez la lame d'un couteau dans le centre du gâteau. Si la lame ressort intacte, c'est que le gâteau est cuit. Sortez-le du four et arrosez-le

du jus d'orange restant. Servez froid avec quelques tranches d'orange pour la décoration.