

# CAKE A L'ORANGE

## **INGRÉDIENTS**

- 125g de beurre ramolli
- 125g de sucre en poudre (100 g pour moi)
- 3 œufs
- zeste et le jus d'une orange
- 125g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- glaçage :
- ½ orange
- 150g de sucre glace (j'ai utilisé beaucoup moins de sucre, j'ai obtenu plus un sirop ce qui à rendu le gâteau plus moelleux)

## **PRÉPARATION**

1. Dans un bol, mélanger le beurre ramolli avec la moitié du sucre en poudre, séparer les blancs des jaunes d'œufs.
2. Ajouter les jaunes d'œufs, le zeste d'orange et le jus d'une orange à la préparation beurre-sucre, puis ajouter progressivement la farine et la levure tamisées.
3. Monter les blancs d'œufs en neige très ferme avec le sucre restant. Ajouter délicatement à la préparation (j'incorpore d'abord une cuillère en mélangeant vivement et ensuite le reste de blanc en neige délicatement à la spatule).
4. Verser dans un moule et cuire dans un four préchauffé à 180° C (350 F) pendant 30 min ou jusqu'à ce que la lame de couteau ressorte sèche.
5. Préparer le sirop en mélangeant le jus d'1/2 orange et le sucre glace, verser sur le cake à la sortie du four, ou si vous choisissez de faire un glaçage plus épais étaler à la spatule.