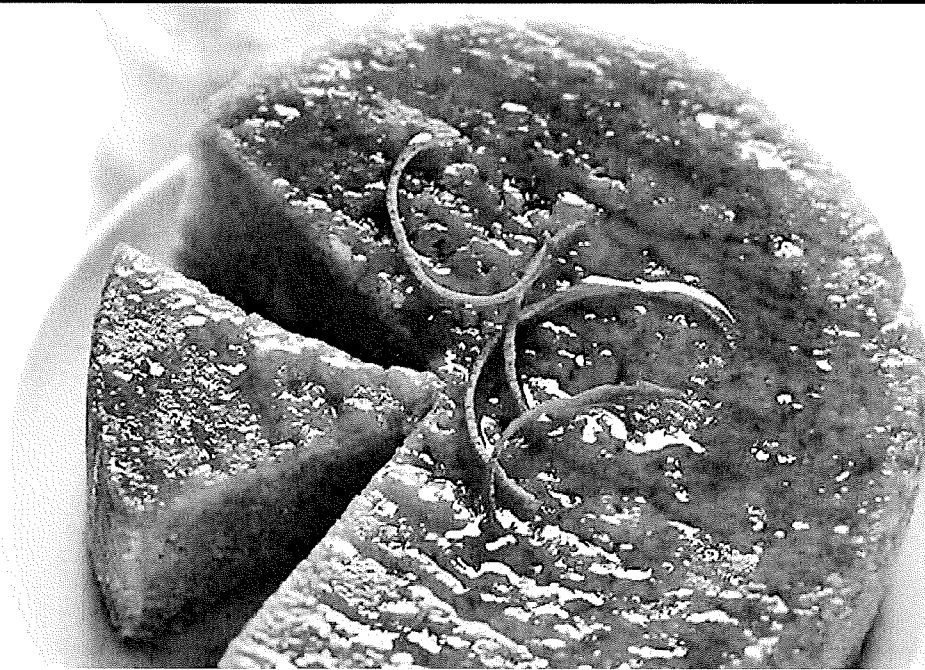


GÂTEAU À L'ORANGE D'HÉLÈNE



Ingrédients :

- 125 g de farine
- 125 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre
- 2 œufs
- 3 oranges Bio ou non traitées
- 125 g de sucre glace
- ½ paquet de levure

Matériel :

- 1 saladier
- 1 balance
- 1 verre mesureur
- 1 fourchette
- 1 râpe
- 1 presse-agrume
- 1 chinois
- 1 moule à gâteau
- papier cuisson

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
- Râpez le zeste de 2 oranges. Pressez le jus d'une orange.
- Travaillez le beurre à la fourchette pour le ramollir.
- Ajoutez le sucre en poudre puis les œufs un à un. Mélangez.
- Ajoutez la farine tamisée et la levure. Puis, le zeste et le jus.
- Chemisez le moule de papier cuisson. Versez la pâte.
- Faire cuire à feu doux pendant 40 minutes.
- Mélangez le sucre glace et le jus des 2 oranges restantes. Le faire se dissoudre sur le feu. Laissez réduire.
- Aussitôt cuit, arrosez le gâteau de sirop chaud. Laissez-le bien s'imbibber avant de le servir tiède ou froid.