

Le gâteau à l'orange d'Odile



Pour un moule à manqué normal :

le gâteau :

115g beurre pommade
115g sucre
115g farine
1 ccafé levure chimique
2 oeufs
1 jus et 1 zeste d'orange
1 pincée de sel (ça c'est moi qui l'ajoute, je ne fais jamais un mélange farine+levure sans mettre 1 pincée de sel...)

Préchauffer le four à 160°C (mode gâteau sur mon four)

Tamiser ensemble la farine, le sel et la levure.

Crémer le beurre et le sucre, ajouter les oeufs un à un en attendant que le 1er soit totalement incorporé avant d'ajouter le 2ème et l'incorporer totalement lui aussi. Ajouter le zeste d'orange
Ajouter en alternant le jus d'orange et le mélange de farine en commençant et terminant par la farine. Verser dans un moule à manqué beurré et fariné. Enfourner à 160°C pour 45 minutes environ.

Refroidir un peu avant de démouler sur le plat de service.

le sirop :

125g sucre
3 jus d'orange (Odile en met seulement 2, alors moi aussi...)

Chauffer doucement le jus d'orange avec le sucre dans une petite casserole. Quand le sucre est fondu, porter rapidement à ébullition.

Verser bouillant sur la gâteau.