

# Quatre quart à l'orange

3 œufs

180 g de sucre

180 g de farine

180 g de beurre ½ sel fondu

1 sachet de levure

1 orange non traitée

Pour 8 à 10 personnes



Mélangez œufs, sucre, beurre fondu, zeste d'orange râpé et jus d'orange.

Ajoutez farine et levure chimique

Cuisson

👉 un moule à cake : 200° - 40 mns

👉 petits moules : 180 ° - 20 mns.

Laissez refroidir avant de servir.

1 citron à la place de l'orange... c'est super bon aussi !



Imbibé le 4/4 une fois refroidi, de jus d'orange additionné de Cointreau (ou autre liqueur d'orange : Shrub en Martinique par exemple)