

## Moelleux à l'orange



Pour 6 parts (moule de 20 cm de diamètre)

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes

- 150 g de farine
- 3 œufs (calibre moyen)
- 100 g de sucre
- 1 petit suisse (60 g)
- 1/2 sachet de levure chimique
- 80 g de beurre
- 1 orange (10 cl de jus)
- Beurre pour le moule (pas besoin pour les silicone)

Sirop :

- 1 orange 10 cl de jus
- 1 c à soupe de sucre

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Pressez les oranges pour obtenir 20 cl de jus.

Faites fondre le beurre quelques secondes au micro-onde ou dans une casserole à feu doux.

Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre pour les blanchir. Ajoutez la farine tamisée avec la levure chimique. Mélangez.

Ajoutez le petit suisse, 10 cl de jus d'orange et le beurre fondu refroidi. *Vous pouvez ajouter le zeste de l'orange non traitée.*

Versez dans un moule de 20 cm de diamètre beurré (pas besoin pour un moule en silicone).

Glissez au four pour 20 minutes (chez moi) voire + ou - 5 minutes chez vous.

Pendant la cuisson du gâteau, préparez le sirop : Mélangez le reste du jus d'orange (10 cl) avec le sucre.

Dès la sortie du four, démoulez votre gâteau sur une grille posée au dessus d'une assiette.

Faites des petits trous avec un cure dent sur la surface du gâteau.

Versez le jus d'orange sucré sur le gâteau doucement pour que celui-ci ait le temps de bien pénétrer dans le gâteau.

Renouvelez l'opération si tout le jus d'orange n'a pas été absorbé du premier coup.

Laissez refroidir.