

CAKE A L'ORANGE



- 260 g de farine
- 3 oeufs
- 125 g de beurre
- 75 g de sucre en poudre
- 75 g de cassonade
- 2 c à soupe de lait
- 2 c à soupe de jus d'orange
- 1 c à soupe de zeste d'orange
- 1/2 c à café de sel
- 1/2 bouchon de cointreau (facultatif)

Pour le glaçage

- 150 g de sucre
- 1/2 orange

Bien sûr ce cake peut être réalisé avec une cuisson normale au four, prévoir alors un moule assez grand...

Dans la cuve, mettre le beurre ramolli...

A part, dans un récipient, mélanger les oeufs le lait et le jus d'orange, le cointreau et le zeste d'orange, ajouter une partie de la farine puis les sucres et le sel, mettre le reste de la farine et la levure...

Cuisson programme cake pendant 1h30 (medium). A la fin du programme, laisser le cake refroidir dans la cuve pour permettre un démoulage sans cassure...

Préparer le glaçage en mélangeant le sucre glace avec le jus d'orange petit à petit jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse pas trop liquide. J'ai ajouté quelques gouttes de colorant alimentaire orange + rouge, je voulais une teinte orange mais au final le laisser blanc aurait été bien plus joli car je me suis retrouvée avec une couleur d'un ton spécial. Mettre le cake sur une grille posée sur une assiette pour récupérer le glaçage écoulé...Enduire le gâteau de ce mélange à l'aide d'une spatule. J'ai choisi de le recouvrir complètement mais on peut aussi recouvrir seulement le dessus. Le glaçage va durcir en refroidissant...

Pour lui donner un air d'anniversaire, répartir quelques paillettes de couleur en sucre avant refroidissement complet du glaçage sinon ça glisse on s'amuse pour les faire tenir...