

# Gâteau moelleux à l'orange

## Ingrédients (8 personnes):

4 oranges  
175g de beurre mou + 25g pour le moule  
175g de sucre en poudre  
3 œufs  
175g de farine  
1 sachet de levure chimique  
125g de sucre glace

## Préparation:

Préchauffez le four à 160°.

Râpez le zeste de deux oranges lavées, et pressez le jus d'une seule.

Mélangez au fouet le beurre et le sucre en une crème lisse, incorporez les œufs un à un. Ajoutez la farine, la levure, le zeste et le jus d'orange.

Beurrez un moule.

Versez-y la pâte, et faites cuire 40 à 45 mn en vérifiant la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Portez à ébullition le jus des 3 oranges restantes et le sucre glace, laissez frémir pendant 7 mn.

Démoulez le gâteau et arrosez-le avec le sirop.

QT'M LE BIO