



LE GÂTEAU A L'ORANGE DE JF PIEGE



Pour un moule à manqué ou un moule à tarte de 24cm et pour 6 personnes.

Les ingrédients : 1 orange, 120g de beurre pommade, 80g de sucre (au lieu de 120) 2 œufs, 120g de farine T55, 6g de levure chimique.

Le déroulement : préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Beurrer et sucrer le moule. Zester l'orange puis la presser, réserver le jus. Tamiser la farine et la levure. Crémer le beurre pommade et le sucre, ajouter les œufs et les zestes puis le jus et enfin la farine tamisée avec la levure. Quand le mélange est homogène le verser dans le moule **sans dépasser 2 cm** de hauteur. Enfourner 15 à 20 min. Démouler à la sortie du four et déguster à température ambiante.