



Gâteau à l'orange glacé

Ingrédients

- 115 g de farine
- 115 g de margarine ou beurre + 1 noisette pour le moule
- 115 g de sucre
- 125 g de sucre glace
- 2 œufs
- 1/2 paquet de levure chimique
- 1 orange

Matériel

- 1 terrine
- 1 bol
- 1 cuillère à soupe
- 1 couteau spatule
- 1 presse-citron
- 1 râpe
- 1 cuillère en bois
- 1 moule à manquer
- 1 balance

Technique

- Allumer le four.
- Graisser le moule à manquer.
- Mettre la matière grasse dans une terrine et la réduire en crème avec la cuillère en bois.
- Laver soigneusement l'orange et râper le zeste. Le mettre de côté.
- Presser l'orange.
- Ajouter l'un après l'autre les œufs entiers, le zeste et la moitié du jus d'orange, enfin la farine et la levure.

- Bien mélanger pour obtenir une pâte lisse.
- Mettre dans le moule.
- Faire cuire pendant 30 minutes et démouler sur une grille.

Glaçage

- Délayer le sucre glace avec une cuillère à soupe de jus d'orange.
- Étendre sur le gâteau avec la lame du couteau spatule.

Truc du chef

- Passer régulièrement la lame du couteau sous l'eau chaude afin d'avoir un décor lisse.

Suggestions

- On peut parfaire le décor du gâteau avec des fruits confits.