

# Gâteau à l'orange de JFP

Temps de préparation : 8 min  
Temps de cuisson : 30 min  
Temps de repos : 5 min

Recette pour votre  
**Cook'in**



## Ingrédients:

- 120 g de beurre doux
- 120 g de sucre
- 2 œufs (120 g)
- 1 zeste d'orange bio ou du jardin
- 1 jus d'orange bio ou du jardin (60 g)
- 120 g de farine T45
- 5 g de levure chimique

Préchauffer le four à 180°C. Chemiser le moule de beurre mou et de sucre (attention de ne pas en mettre sur le rebord, si besoin essuyer). Poser le moule sur la plaque alu perforée.

Dans le bol, ajouter le beurre coupé en cubes, les œufs et le sucre. Mixer 1 minute 30 secondes - vitesse progressive de 3 à 5. Ouvrir le bol et racler les parois à la spatule.

Ajouter le zeste d'orange et le jus (j'ai extrait 60 g de jus). Battre 1 minute - vitesse progressive de 3 à 5.

Ajouter la farine et la levure chimique. Mélanger 1 minute 30 secondes - vitesse progressive de 3 à 6.




Verser dans le moule beurré et sucré.

Enfourner 30 minutes à 180°C selon votre four (pour ma part contre 20 min par JFP) .

A la sortie du four, poser une grille à pâtisserie dessus.

Laisser refroidir 5 minutes avant de démouler.

Le sucre n'a pas collé mais légèrement caramélisé donnant un croustillant juste hummmm !!! à la croûte et un contraste avec le moelleux de l'intérieur...

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Beurre, sucre, œufs	1 min 30		3 à 5	
	Zeste et jus d'orange	1 min		3 à 5	
	Farine et levure	1 min 30		3 à 6	

Ma touche perso :

**Autour de ma table** <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)