



Cuisine et
dépendances

Sponge cake à l'orange



J'espère que vous avez tous passé un bon Noël. S'il vous reste une petite place, je vous propose un gâteau testé il y a quelques jours. Cette recette provient du blog de Camille, [Cakes in the city](#), que je consulte régulièrement, avec une grande admiration pour ses superbes photos.

Je ne garantis pas la recette 100 % traditionnelle pour ce gâteau mais c'est le nom que m'a évoqué la texture : très spongieuse ! Le jus et le zeste d'orange parfument merveilleusement le gâteau.

Comme vous pouvez le voir sur les photos, le gâteau est customisé avec du papier de cuisson à motif. Un des musts du scrapCooking !

Ingrédients (pour un moule rond de 25 cm de diamètre):

- 4 oranges non traitées
- 200 g de farine
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 50 g de beurre
- 1/2 sachet de levure chimique
- pour imbiber la gâteau : 80 g de sucre supplémentaire (je préfères remplacer par de l'édulcorant).

Préparation :

Préchauffer le four th. 5 (150°C).

Râper le zeste de deux oranges et presser le jus des quatre orange.

Fouetter le beurre ramolli avec 150 g de sucre jusqu'à obtenir un mélange blanchi et mousseux. Ajouter les oeufs un par un en mélangeant bien puis verser la farine mélangée à la levure. Incorporer le zeste et 50 ml du jus d'orange.

Verser dans un moule à manqué en silicone. Enfourner et laisser cuire environ 40 min.

Pendant ce temps, faire chauffer le jus d'orange dans une petite casserole (avec le sucre si on en met). Laisser réduire de moitié, puis mélanger avec l'édulcorant si vous n'avez préalablement pas sucrer le jus.

Dès la fin de la cuisson, sortir le gâteau du four et démouler sur une assiette creuse. Verser le sirop encore chaud sur le gâteau.

Déguster tiède ou froid.

Le 25 Décembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/12/25/index.html>