



GATEAU A L'ORANGE

1 yaourt nature - 2 pots de sucre - 3 pots de farine - 3/4 pot d'huile - 2 oeufs - 1 orange - 1 càs de crème fraîche - 2 càc de sucre vanillé - 1/2 pqt de levure chimique –

Pour le sirop : 2oranges - 1 citron - 5 cl eau - 80g sucre –

Laver l'orange, râper le zeste au dessus du robot. Introduire tous les ingrédients. Faire tourner l'appareil jusqu'à un mélange homogène. Beurrer un moule à manqué anti-adhésif de 24cm. Verser la pâte. Laisser reposer 1h à température ambiante.

Préchauffer le four à 180° (th.6). Cuire pendant 25min.

Pendant ce temps, préparer le sirop. Presser les jus des 2 oranges et du citron. Mettre dans une casserole avec le sucre et l'eau. Porter à ébullition et chauffer pendant 5 minutes.

Sortir le gâteau du four. Le démouler sur un plat. L'arroser du sirop. Laisser refroidir.*

*** peut se faire la veille.**