

14 février 2008

Gâteau à l'orange sanguine et billes de chocolat



(pour 6)

*150 g farine
(150 g beurre) 110 g beurre
(150 g sucre en poudre) 100 g sucre
3 œufs
3 oranges (sanguines)
1/2 paquet de levure
1 poignée de perles de chocolat Valrhona (facultatif)*

Sirop:
*(140 g sucre) 100 g sucre
jus d'1 orange
1 verre d'eau*

Dans un grand plat, travaillez le beurre avec le sucre puis les oeufs un à un. Versez la farine, la levure, le zeste de 2 oranges et le jus. Mélangez le tout, ajoutez les perles de chocolat et cuisez 25 à 30 min dans un moule beurré. Faites un sirop avec 100 g de sucre, 1 verre d'eau et le jus d'une orange. Arrosez le gâteau aussitôt sorti du four.

Le Blog-notes de Lolotte

<http://blogalolotte.canalblog.com>