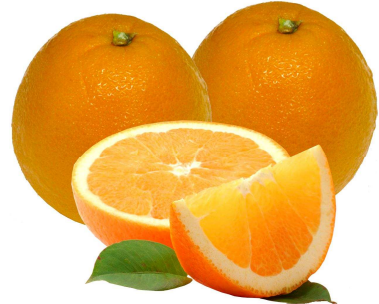


20 novembre 2013

Gâteau aux oranges

- ◆ 4 œufs
- ◆ 125 g de beurre ramolli
- ◆ 200 g de sucre
- ◆ 125 g de farine tamisée
- ◆ 1 cuillère à café de levure
- ◆ 2 belles oranges



Pour la sauce:

- ◆ 150 g de sucre
- ◆ 2.5 dl d'eau

Séparer les jaunes des blancs d'œufs.

Battre jaunes, beurre fondu et sucre.

Ajouter farine et levure.

Battre les blancs en neige ferme et incorporer délicatement à la pâte.

Ajouter le zeste des 2 oranges bien lavées.

Verser dans un moule beurré.

Cuire 45 minutes à 200°C.

Démouler en sortant du four.

Faire bouillir l'eau et le sucre pendant 5 minutes.

Sortir la casserole du feu et ajouter le jus des 2 oranges.

Verser la sauce sur le gâteau encore tiède

Participants:

Alaïka

Suzanne

José

Christine

Dominique

Nathalie-Sophie

Jacquot

Bénédicte

Martine

+5 gourmands

