



Exclusif !

La recette du gâteau en tête de notre top 5.

Gâteau à l'orange

Ingrédients

- 100 g de sucre non raffiné + 90 g pour le sirop
- 3 œufs
- 70 g d'huile d'olive douce
- les zestes d'une orange ciselés
- 4 belles oranges bio
- 120 g de farine complète ou semi-complète de blé (**attention aux farines sans ou pauvres en gluten : le sirop ne sera pas absorbé, faute de perméabilité suffisante :/**)
- 1 sachet de poudre levante

Première étape : le gâteau

- Mélanger les 100 g de sucre avec les œufs
- Ajouter l'huile d'olive
- puis un zeste d'orange râpé
- et le jus d'une orange
- Incorporer la farine
- ainsi qu'un sachet de poudre levante
- Cuire environ 30 minutes à four moyen (160°C)

Deuxième étape : le sirop

- Chauffer, à feu doux, le jus des 3 oranges restantes avec 90 g de sucre
- Verser progressivement le sirop sur le gâteau encore chaud, tout juste sorti du four, jusqu'à absorption complète

Servir froid

Bon appétit