



Moelleux à l'orange

Ingredients

65g de beurre fondu
65ml de jus d'orange
95ml de crème liquide entière
160g de sucre
190g de farine
5g de levure chimique
3 oeufs
le zest d'une orange bio

Sirop d'imbibage

40ml d'eau
65ml de jus d'orange
60g de sucre

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Préchauffer le four 165°C

Mélanger le sucre et le zeste d'orange pour bien aromatiser le sucre

Verser les oeufs et fouetter jusqu'à blanchissement

Ajouter le jus de citron, la crème liquide et mélanger

Ajouter la farine, la levure chimique et mélanger

Verser le beurre fondu et mélanger

Enfourner pendant environ 50 minutes

Sirop d'imbibage

Faire chauffer ensemble l'eau, le jus d'orange et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout

À la sortie du four l'aide d'un pinceau, imbiber le gâteau avec le sirop

Laisser refroidir avant dégustation