



# GÂTEAU À L'ORANGE

## Préparation

## Ingrédients

2 oeufs  
50 gr de beurre  
100 gr de sucre  
125 gr de farine T55  
2 oranges  
1 paquet de levure

Pour le sirop :

80 gr de sucre  
1/2 verre d'eau  
1 orange

1. Mélanger sucre + oeufs + zestes (hachés très fins) de 2 oranges .
2. Ajouter le jus des 2 oranges , la farine et la levure.
3. Mettre la pâte dans un moule beurré et cuire au four chaud (180°) pendant 30 minutes environ.
4. Pendant ce temps, préparez le sirop.
5. Porter à ébullition eau + sucre. Enlever du feu et ajoutez le jus d'une orange.
6. Dès la sortie du four verser le sirop sur le gâteau.

