

## Cake à l'orange



Me revoilà avec mes cakes ! Mais cette fois-ci c'est un cake sucré que je vous propose. Au lieu de faire un cake au citron, je me suis dit que ce serait pas mal d'en faire un à l'orange pour changer et c'était une très bonne idée car ce cake est vraiment excellent ! La texture est très agréable, vraiment on a adoré !

### **Pour 6 personnes**

#### **Ingrédients:**

3 oeufs

170g de sucre semoule

160g de farine

1/3 de sachet de levure chimique

120g de beurre

1c. à soupe de fleur d'oranger + un peu pour badigeonner le cake

2 oranges (dont 1 il faudra prélever le zeste)

#### **Préparation:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, fouettez les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine et la levure.

Faites fondre le beurre au four à micro-ondes et incorporez-le à la pâte.

Lavez les deux oranges, prélevez le zeste d'une orange. Pressez les deux oranges pour en récupérer le jus. Versez-le ainsi que le zeste dans la pâte, ajoutez la fleur d'oranger. Mélangez.

Versez le tout dans un moule beurré et fariné et mettez au four pendant 40 à 45min. Dès la sortie du four badigeonnez le cake d'un peu de fleur d'oranger.

Laissez bien refroidir avant de le démouler.

Vous pouvez servir ce cake avec du sucre glace dessus c'est extra !