**CAKE  A L’ORANGE**

**INGREDIENTS**

3 OEUFS

170 G DE SUCRE SEMOULE

160 G DE FARINE

1/3 DE SACHET DE LEVURE

150 G DE BEURRE DEMI-SEL

1 ORANGE

**PREPARATION**

* PRECHAUFFEZ VOTRE FOUR À 180 °C (THERMOSTAT 6).
* DANS UN SALADIER, FOUETTEZ LES ŒUFS ET LE SUCRE JUSQU’À CE QUE LE MÉLANGE BLANCHISSE. AJOUTEZ EN PLUIE LA FARINE ADDITIONNÉE DE LA LEVURE.
* PENDANT CE TEMPS, FAITES FONDRE LE BEURRE ET INCORPOREZ-LE AU MÉLANGE. ZESTER ENTIÈREMENT L’ORANGE ET PRESSEZ-LA. AJOUTEZ LE TOUT À LA PÂTE ET REMUEZ DÉLICATEMENT.
* VERSEZ DANS UN MOULE BEURRÉ ET FARINÉ ET FAITES CUIRE AU FOUR DURANT 40 MINUTES.

***VARIANTES***

*A L’ORANGE, AU MIEL ET AUX NOIX : AJOUTEZ À LA PÂTE 1 CUILLERÉE DE MIEL LIQUIDE ET 50 G DE NOIX CONCASSÉES.*

*A L’ORANGE, À LA CANNELLE , AU RAISINS ET AUX DATTES : AJOUTEZ À LA PÂTE UNE PINCÉE DE CANNELLE EN POUDRE, 25 G DE RAISINS SECS PRÉALABLEMENT GONFLÉS DANS L’EAU ET 25 G DE DATTES SÉCHÉES COUPÉES EN MORCEAUX*

*A L’ORANGE ET AUX PÉPITES DE CHOCOLAT : AJOUTEZ À LA PÂTE 80 G DE PÉPITES DE CHOCOLAT*

BONNE DÉGUSTATION