# GATEAU A L'ORANGE

3 oeufs

120 gr. de sucre

125 gr. de farine

1 paquet de levure

 60 gr. de beurre fondu

2 oranges

Battre les œufs en omelette.

Ajouter le sucre, la farine, la levure et le beurre fondu puis les 2 zestes.

Cuire dans un moule beurré, avec une feuille de papier sulfurisé, 30 minutes, thermostat 6.

Faire un sirop blanc avec 120 gr. de sucre, 4 cuillères à soupe d'eau et y ajouter le jus des 2 oranges.

Démouler le gâteau, quand il est tiède, l'arroser du sirop.

A faire la veille et le mettre au frigo pour qu'il puisse s'imbiber.

Bon appétit !