

FONDANT A L'ORANGE

115g de beurre
115 g de sucre semoule
2 œufs
115 g de farine
1 sachet de levure chimique
1 orange

Travailler le beurre mou à la cuillère en bois en incorporant petit à petit le sucre semoule puis les œufs entiers l'un après l'autre.

Ajouter la farine, la levure, le jus de l'orange et le zeste finement râpé.

Verser dans un moule à manqué beurré de 24cm et mettre à cuire 30 minutes à 200°.

Pour le nappage :

1 orange
100g de sucre glace
facultatif :1 cuillère à soupe de Cointreau

Dissoudre le jus de l'orange dans le sucre glace pour obtenir une crème épaisse et coulante. Il n'est pas nécessaire de mettre tout le jus d'orange. On peut ajouter un peu de Cointreau.

Démouler le gâteau aussitôt cuit et l'arroser chaud avec le nappage.