Quatre-quarts à l'orange

Un quatre-quarts parfumé au zeste d'orange et imbibé de jus à la sortie du four. Moelleux et ensoleillé.

8 personnes	15 min préparation	45 min cuisson	60 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 200 g de beurre mou
- 180 g de sucre
- 4 œufs
- 200 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique
- 2 oranges non traitées (zeste et jus)
- 30 g de sucre glace

Préparation

1. Prélever le zeste des oranges et le mettre dans le bol avec le sucre.
   10 sec / vitesse 10
2. Ajouter le beurre et mélanger.
   1 min / vitesse 4
3. Ajouter les œufs, la farine et la levure.
   40 sec / vitesse 4
4. Verser dans un moule à cake beurré et cuire 45 minutes à 170°C.
5. Chauffer le jus d'une orange avec le sucre glace dans une casserole.
6. Piquer le gâteau tiède et l'imbiber de sirop avant de démouler.

Le conseil de Tiha
Verse le sirop en plusieurs fois pour qu'il pénètre bien dans la mie.

Conservation : 5 jours dans une boîte hermétique.