

Cake à l'orange

LA CUISINE DE BOOMY



- 300 gr de farine
- 3 œufs
- 250 gr de sucre semoule
- 75 gr de beurre fondu
- 2 ou 3 oranges à jus en fonction de leur taille (environ 250 à 300 ml de jus d'orange)
- 1 cs de lait ½ écrémé
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- sucre glace

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Mélanger les jaunes avec le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Presser les oranges et prélever les zestes (pour ma part je n'ai pas mis les zestes des oranges).

Ajouter le tout dans le saladier, avec la farine, la levure, le beurre et le lait.

Préchauffer votre four à 180°.

Monter les blancs en neige avec la pincée de sel et incorporer délicatement au mélange précédent.

Verser dans un moule en silicone.

Faire cuire 40 à 45 minutes, en surveillant de près car la cuisson peut être différente d'un four à l'autre.

A la sortie du four, laisser refroidir, démouler et saupoudrer de sucre glace.