

## La recette du gâteau à l'orange de Cyril Lignac :

### Ingrédients :

- 4 œufs
- 150 g sucre
- 80 g beurre
- Zeste 2 oranges
- 140 g jus d'orange
- 120 g farine
- 10 g levure
- 1 pincée de sel

Préchauffez le four à 180°C

Dans la cuve du batteur muni d'un fouet, mélangez les 4 jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez le beurre fondu refroidi, les zestes des 2 oranges et 120 g de jus d'orange, continuez à fouetter.

Ajoutez la farine, la levure chimique, le sel et le bicarbonate.

Mélangez délicatement.

Montez les 4 blancs en neige.

Ajoutez-les au mélange précédent.

Versez dans le moule à cake beurré.

Laissez cuire 30 minutes.

Laissez-le refroidir et imbibe-le avec 20 g de jus d'orange tiède.