

## Gâteau sévillan

Four préchauffé à 165°C – sole pulsée – grille niveau gradin inférieur

### Ingrédients :

- 125 g de beurre mou
- 120 g de sucre semoule
- 4 œufs
- 250 g de farine
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 1 orange

pour le glaçage :

- 150 g de sucre glace
- 1 jus d'orange
- éventuellement 1 orange, pour le décor

### Préparation :

1. Dans un saladier, travaillez le beurre ramolli avec un racloir pour le rendre crémeux.
2. Incorporez le sucre petit à petit, les œufs entiers l'un après l'autre, tout en continuant à bien travailler la pâte.
3. Ajoutez la farine, la levure, le jus d'une orange et son zeste finement râpé. Bien mélanger le tout.
4. Versez dans un moule à manqué de 24 cm de diamètre légèrement huilé et fariné. Mettez au four et laissez cuire de 40 à 45 mn.
5. Pendant ce temps, mêlez dans un bol le sucre glace et le jus de la deuxième orange pour obtenir une crème épaisse, mais coulante.
6. Démoulez le gâteau aussitôt cuit sur un plat et arrosez le chaud avec le glaçage.
7. Décorez de quelques rondelles d'orange.