

## Gâteau au whisky, beurre à l'orange.

Pour 4 personnes :

180g de farine – 1/2 c à c de levure – 180 g de beurre mou – 180 g de sucre brun  
– 3 œufs – 4 c à s de whisky – le zeste d'une orange.

Pour le glaçage : 180 g de sucre glace – 60 g de beurre – 2 c à s de miel – le jus de l'orange.

Préchauffez le four 180°. Beurrer un moule à manquer.

Mélangez et bien travaillez en crème sucre et beurre, ajoutez le zeste de l'orange puis les œufs un par un. Incorporez la moitié de la farine et le whisky, bien travailler la pâte. Ajoutez le reste de farine ainsi que la levure, versez dans le moule et cuire environ 20 min. Laissez refroidir sur une grille.

Préparer le glaçage en incorporant doucement au sucre glace, le beurre fondu, le miel et le jus de l'orange. Étalez le glaçage et tracez des dessins avec une fourchette.

On peut également recouvrir le gâteau d'amandes effilées et torréfiées avant de se régaler.

