

CEVILLON A L'ORANGE

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 30 minutes
Pour 4-6 personnes	1 terrine, 1 moule, 1 casserole

Ingrédients :

- 115 gr de beurre
- 115 gr de sucre
- 2 œufs
- 115 gr de farine
- 1 orange
- 1 cuillère à café de levure

Pour le glaçage:

- 1 orange
- 115 gr de sucre glace

Préparation :

1 - Travailler le beurre à la spatule dans une terrine chauffée pour le rendre crémeux. Incorporer le sucre petit à petit, mettre ensuite les œufs entiers l'un après l'autre tout en continuant à bien travailler la pâte. Ajouter la farine, le jus d'une orange et le zeste finement râpé, terminer par la levure.

2 - Verser dans un moule graissé avec un peu de beurre et cuire au thermostat 6, 180° pendant 30 minutes.

3 - Pour le Glaçage : dissoudre le sucre glace avec le jus de la 2ème orange pour obtenir une crème coulante et épaisse.

4 - Démouler le gâteau et l'arroser lorsqu'il est encore chaud avec ce glaçage. Le gâteau doit devenir moelleux. Déguster.