



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 25 mn

MOELLEUX à L'ORANGE

INGREDIENTS:

4 oranges
160 g de beurre
210 g de sucre
160 g de farine
3 œufs
1 sachet de levure chimique
60 g de miel

METHODE :

Une recette simple qui ne manquera pas de faire swinguer vos papilles ! Ce moelleux à l'orange est très fondant et séduira tous les adeptes de la gourmandise partagée...

Commencez par rendre le beurre en consistance pommade, puis ajoutez 160g de sucre semoule. Crèmez le tout à l'aide d'un fouet. Prélevez le zeste de 2 oranges que vous ajoutez au mélange précédent, ainsi que la farine et la levure chimique tamisés ensemble. Mélangez le tout.

Ajoutez les œufs un par un, puis le jus de 2 oranges. Mélangez l'ensemble à l'aide d'un fouet.

Versez cette préparation dans un moule à manqué que vous aurez beurré et fariné, puis enfournez dans un four préchauffé à 180 °C (Th. 6). Laissez cuire pendant 25 mn environ tout en surveillant la cuisson régulièrement (Voir « Conseils » puis « Cuisson »).

Pressez une orange pour en récupérer le jus. Versez dans une petite casserole et ajoutez le miel.

Epluchez la dernière orange et prélevez les quartiers en prenant soin de retirer la peau et les pépins.

Déposez ces quartiers d'oranges dans le sirop (jus d'orange et miel) et portez le tout à ébullition sur un feu doux. Pochez ainsi les oranges en laissant frémir pendant 15 minutes environ.

Lorsque le gâteau est sorti du four, laissez tiédir puis démoulez-le sur une grille et laissez refroidir.

Dressez ce moelleux à l'orange sur un plat à servir, dispersez les quartiers d'oranges pochés et arrosez avec le sirop. Voilà, c'est fini !

C'est fait ! Simple tout en étant délicieux, élégant tout en restant convivial, cette symphonie à l'orange est un poème à la gastronomie. Alors qu'en dites-vous ? C'est vraiment merveilleux la gourmandise !