

# Gâteau à l'orange [Cœurs]



“ Une recette que j’avais repérée dans le livre intitulé ‘Simplissime’, édité chez Guy Demarle. Très sympa pour utiliser les kilos d’oranges bio de Sicile que nous avons commandés. Sécotine, Tu reconnais la petite assiette en forme de cœur ? ”

## Les Ingrédients :

(Pour 8 à 12 personnes – 1 moule de 700 ml) :

- 1 [orange](#) bio (zeste + jus)
  - 125 g de beurre mou
  - 125 g de sucre (ici de canne blond)
  - 125 g de farine T55
  - 1 c. à thé baking powder (poudre à lever ou levure chimique)
  - 3 œufs
- Glaçage...**
- 150 g sucre glace
  - ½ orange (zeste et jus)

## Les Étapes :

Séparez les blancs des jaunes d’œufs. Zestez l’orange après avoir récupéré son jus.

Battez ensemble le beurre et 65 g de sucre. Ajoutez les jaunes d’œufs. Battez jusqu’à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le zeste et le jus d’une orange. Battez. Ajoutez progressivement la farine et la levure. Réservez ce premier appareil.

Battez les blancs d’œufs en neige très ferme avec les 60 g de sucre.

Ajoutez délicatement les blancs montés en neige au premier mélange (*appareil*).

Transférez dans un (ou plusieurs) moule(s) d’une contenance totale de 700 ml. Dans la recette initiale on propose d’utiliser le [moule marguerite de Guy Demarle](#). J’ai utilisé le [moule Cœurs entrelacés](#) (200 ml) qu’on retrouve chez [Cuisine Addict](#) et un autre moule en forme de cœur de 500 ml.

Enfournez à 180°C pendant 25 à 30 minutes.

Pendant ce temps, préparez le glaçage... Zestez une demie-orange après avoir récupéré son jus. Mélangez-les au sucre glace.

Dès la sortie du four, badigeonnez délicatement le gâteau du glaçage. Dégustez !

## Et Que Dire De Plus ?

→ Cette recette à été piochée dans le livre intitulé Simplissime, Éditeur Guy Demarle, ISBN : 2-9525421-5-5 (non réédité).