

CAKE à L'ORANGE de Sol.

Pour 8 personnes - Préparation : 20 mn- Cuisson : 40 mn

1 orange (non traitée ou bio)
3 œufs
160g de sucre
1/2 sachet de levure
150g de beurre
1 cuillère à soupe de Grand Marnier ou de Cointreau
2 cuillères à soupe d'oranges confites.

Préchauffez le four à 180° (Th.6)

Lavez l'orange, séchez-la, râpez finement le zeste et pressez son jus.

Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre.

Ajoutez la farine, la levure et fouettez à nouveau.

Faites fondre le beurre et ajoutez-le petit à petit dans la pâte.

Remuez doucement puis vivement.

Versez le jus d'orange et le Grand Marnier (ou le Cointreau) .

Ajoutez le zeste et fouettez le tout.

Taillez les oranges confites en petits cubes, puis incorporez-en les 3/4 à la pâte.

Versez le tout dans un moule beurré, parsemez la surface du reste d'oranges confites et enfournez le cake pour 40 mn environ.

