26 novembre 2011

Gâteau à l'Orange

Ingrédients: 1 orange- 175 g de farine - 75 g de beurre -80 ml de lait - 200 g de sucre + 2 cs de sucre pour la fin de cuisson -1 oeuf -1 cc de levure chimique -1 p de sel - 90 g d'amandes effilées -6 cl de Rhum

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th.6).
Graisser et fariner le moule rond de 23 cm de diamétre (ou carré de 20 cm), réserver au frigo.
Râper finement le zeste d'orange jusqu'à obtenir 4 cuillères à café de zeste.
Dans un saladier, battre le beurre fondu et le sucre à l'aide d'un batteur électrique à vitesse moyenne jusqu'à obtenir un mélange léger et onctueux (ou d'un fouet mais ce sera plus long !).
Ajouter l'oeuf et mélanger bien.
Dans un autre saladier, mélanger la farine, la levure et le sel puis ajouter-le dans le saladier qui contient le sucre, bien mélanger.
Incorporer le lait petit à petit en mélangeant à chaque addition.
Ajouter le zeste d'orange.
Verser la préparation dans le moule et saupoudrer d'amandes effilées.
Enfourner environ 45 minutes.
A la sortie du four, saupoudrer le gâteau avec les 2 cuillères à soupe de sucre.
Puis arroser-le de Rhum.
Laisser refroidir dans le moule pendant 10 minutes.
Démouler le gâteau et le mettre sur une grille.

Conseils : Vous pouvez mettre à la place du Rhum de la liqueur à l'orange