

CAKE À L'ORANGE

Ingrédients :

- 2 tasses + 2 c. à soupe + 3/4 c. à thé (300 g) de farine
- 3 œufs
- ½ tasse + (3 c. à soupe - ¼ c. à thé) (120 g) de sucre semoule*
- ½ tasse - 1 c. à soupe (100 g) de beurre fondu
- 1 tasse (250 ml) de jus d'orange (2 ou 3 oranges en fonction de leur taille)
- Le zeste d'une orange
- 1 c. à soupe (15 ml) de lait (*yogourt nature 0% pour moi*)
- 3 c. à thé (cc/un sachet) de levure chimique (poudre à pâte)

Préparation :

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
2. Mettre les jaunes avec le sucre dans le bol et mélanger jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajouter ensuite le zeste de l'orange et mélanger.
4. Dans un bol, mélanger ensemble la farine et la poudre à pâte (levure chimique)
5. Ajouter le jus d'orange, le mélange de farine, le beurre et le lait (*yogourt*).
6. Préchauffer le four à 350° F (180° C).
7. Monter les blancs en neige et incorporer délicatement au mélange précédent. (*j'ai utilisé une spatule pour cette étape*).
8. Verser dans un moule en silicone (*moule à cake chemisé de papier parchemin pour moi*)
9. Faire cuire 40 à 45 minutes (+10 minutes pour moi), en surveillant de près car la cuisson peut être différente d'un four à l'autre (*pour vérifier la cuisson, j'ai inséré un cure -dent au centre du cake*).
10. À la sortie du four, faire refroidir, puis démouler.

**Note : le sucre semoule est un sucre très fin; on peut l'obtenir en passant du sucre granulé au robot culinaire, ce que j'ai fait.*

Source : recette de Delphine vue chez La cuisine de Jackie

<https://ohlagourmande.com/2025/04/23/cake-a-lorange/>

<https://www.jackiecuisine.com/cake-a-l-orange/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 29 août 2025

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2025/08/cake-lorange.html>