

Gâteau à l'orange très moelleux

Bonjour à toutes et tous

Avant que ne débute le week-end, j'ai eu envie de vous partager une petite gourmandise de saison. En fait, mes petits gourmands m'ont beaucoup, beaucoup, beaucoup réclamé un **gâteau à l'orange** ces dernières semaines. Ils en ont dégusté un chez un copain lors d'un goûter d'anniversaire et depuis n'ont cessé de me solliciter façon *chat potté* (vous savez, les grands yeux suppliants).

Les recettes de gâteau à l'[orange](#) ne manquent pas sur le net : moelleux, fondant, humide, caramélisé.. alors j'ai botté dans sur la touche des recettes d'enfance et notamment du « *gâteau à l'orange de l'enfance* » de Jean François Piège qui circule sur le net. En l'analysant, j'ai été un peu déçu car il n'y a que peu d'orange dans la recette (par rapport aux autres ingrédients), mais j'ai utilisé la base et ajusté avec moins de gras, et plus d'orange. A la dégustation, on est arrivés sur un excellent gâteau: Moelleux, très parfumé, une bonne saveur d'orange, un zeste de texture proche de la madeleine. Ce n'est peut être pas le meilleur du monde, mais pour nous, il est très bien.

J'ai donc bien eu envie de vous faire plaisir avec cette petite recette. Profitons encore de la saison des oranges Bon week-end !



~ GÂTEAU À L'ORANGE ~
MOELLEUX & FACILE

Recette : Gâteau orange moelleux

Saison de la recette : Décembre à début Avril

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 6 personnes :

- 160 g de farine (*)
- 100 g de beurre
- 125 g de cassonade
- 3 œufs (ou 2 gros)
- 2 oranges (non traitées)
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- Un peu de beurre et de cassonade pour le moule

Réalisation

- Beurrez votre moule à manqué et saupoudrez de deux cuillères à soupe de sucre. Réservez
- Prélevez jus et zestes des oranges et réservez
- Dans un saladier, fouettez le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange forme une crème.
- Ajoutez les œufs un par un en fouettant vivement pour garder/retrouver une texture homogène.
- Ajoutez les zestes d'un 1,5 orange , farine, levure, sel, e et la moitié du jus d'orange. Mélangez bien jusqu'à homogénéiser.
- Versez la pâte dans le moule et enfournez pendant 20 à 30 minutes à 180°C jusqu'à ce qu'un couteau ressorte du centre du gâteau sans trace de pâte.
- Laissez refroidir quelques minutes avant de démouler. Une fois le gâteau démoulez, répartissez le reste du jus

Servez une fois que le gâteau orange est revenu à température ambiante.

Astuces :

- Pour plus de gourmandise, décorez de zestes d'orange confites
- (*) Côté farine j'ai tendance à utiliser dorénavant de la farine complète bio, une farine moins fine et traitée, ce qui donne ce côté

très doré au gâteau.

- *Conservation* : 48H (il risque de sécher un peu au delà de 24h).



© Au Fil du Thym

Gâteau orange moelleux

Découvrez aussi

D'autres idées pour les goûters d'hiver :

- [Biscuits à la farine de maïs et orange](#)
- [Cake à la clémentine](#)
- [Gâteau moelleux pralinoise](#)



© Au Fil du Thym

Biscuits farine de maïs orange
