Gâteau moëlleux à l'orange

Pour 8 personnes :

- 5 oeufs,
- leur poids en sucre,
- le poids de 3 oeufs en farine,
- 80 gr. de beurre,
- 4 oranges,
- 6 morceaux de sucre.

Pour le sirop :
- 125 gr. de sucre,
- 1/4 de litre d'eau.

Les recettes de Calou

Peser sucre et farine.

Casser les oeufs dans une terrine.
Ajouter le sucre en battant la pâte (si possible avec un fouet électrique).

Joindre la farine en continuant à battre pendant une dizaine de minutes, de manière à avoir une pâte légère.

Incorporer peu à peu le beurre fondu (sans le dépôt blanc) et le zeste finement râpé de 3 oranges.

Continuer de battre pendant quelques minutes et verser la pâte dans un moule à manquer beurré (Ø23cm).
Glisser à four chaud 25 à 30 mn (200°).

Démouler le gâteau aussitôt sorti du four.

Lever le zeste de la 4ème orange en fines lanières (réserver pour le sirop).
Presser les 4 oranges et faire chauffer le jus avec les morceaux de sucre. Le verser peu à peu sur le gâteau en faisant de petites entailles avec un couteau pour faciliter l'absorption du jus.

Faire un caramel léger avec le sucre et l'eau et y faire pocher le zeste de la 4ème orange pendant quelques minutes.
En napper le dessus du gâteau.

Et voilà ma recette du moëlleux à l'orange. Personnellement, je ne fais pas la dernière partie, c'est-à-dire le nappage que je trouve superflu, trop de sucre gâchant le bon goût de l'orange...mais je vous laisse seul juge. En espérant que cette recette plaise à vos papilles.