

Fondant à l'orange

Recette de cuisine 3.17/5



30 min Difficulté ★☆☆

Ingrédients (4 personnes):

2 oranges
200g de farine
3 oeufs
60g de beurre+20g pour le moule
140g de sucre
1/2 sachet de levure chimique
100g de confiture d'oranges
2cl de Grand Marnier.

Préparation:

Lavez et séchez une orange, râpez le zeste . Pressez les oranges et filtrez-le jus . Faites juste fondre 60g de beurre. Cassez les oeufs dans une terrine, ajoutez le sucre, fouettez jusqu'à ce que votre mélange devienne mousseux. Ajoutez le jus d'orange, le Grand Marnier, le zeste râpé, la farine, la levure et le beurre fondu. Mélangez en tournant au fouet. Préchauffez le four thermostat 6(180°C). Beurrez un moule à manqué et versez-y la pâte. Cuisez 35 à 40 min au four .Pour le nappage, faites fondre en remuant sur feu doux la confiture d'orange avec 2 cuil, à soupe d'eau. Démoulez le gâteau sur une grille et dès qu'il est tiède , badigeonnez-le de nappage. 😊 Dégustez-le froid.