

Gâteau à l'orange

Ingrédients moule 24 cm sur 10 cm

- 1 + 2 grosses oranges à jus
- 150g de beurre / ghee / HV coco désodorisée
- 50g + 50g de sucre de canne
- 3 oeufs
- 150g de farine de petit épeautre
- 1 sachet de levure

Préparation :

- On préchauffe le four à 180°C.
- On commence par râper le zeste d'une des oranges. Puis on la presse pour en obtenir son jus.
- Dans un bol, on mélange au fouet électrique la matière grasse choisie, le zeste d'orange, 50g de sucre, les œufs et le jus de notre 1e orange.
- On ajoute ensuite la farine et la levure. On remélange au fouet électrique jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- On verse dans un moule à cake. On met au four et on laisse cuire le gâteau durant 30 à 35 min.
Pendant ce temps là :
- On râpe le zeste des 2 oranges restantes et on les presse pour en obtenir le jus.
- Dans une casserole, on verse le jus et les zestes des 2 oranges ainsi que les 50g de sucre de canne restants.
- On fait chauffer le tout pendant environ 10 minutes à feu très doux. Puis on laisse refroidir.
- Une fois le gâteau cuit et refroidi : on le démoule.
- On découpe des tranches et on arrose à chaque tranche servie 1 à 2 cas de sirop d'orange.

Variantes

- Orange : on peut utiliser des oranges à jus, des oranges sanguines, du pamplemousse ou même un peu de citron ! L'avantage des oranges est qu'elles sont sucrées : le pamplemousse est très amer tandis que le citron très acide. Si l'on opte pour un de ces deux autres agrumes, on conservera toujours une base d'orange : par exemple 2 oranges + 1 citron ou 2 oranges + 1 pamplemousse.
- Vanille : la vanille se marie divinement bien avec les agrumes ! On peut ajouter une gousse au moment de faire revenir les 2 agrumes restants (jus + zestes) avec le sucre de canne.
- Matière grasse : idéalement, il vaut mieux éviter de cuire le beurre. On utilisera plutôt le ghee (beurre clarifié) ou l'huile de coco, qui supportent mieux la cuisson. Le ghee ayant un goût particulier : qu'on aime son goût ou non, il peut prendre le pas sur les notes d'agrumes. Pour l'huile de coco, là aussi, c'est une question de goût : personnellement, je trouve qu'elle ne se marie pas très bien avec les agrumes (mais certains aimeront !). Dans ce cas, on optera pour sa version désodorisée (goût neutre).
- Sucre de canne : on peut opter pour du sucre de coco qui apportera un petit goût caramélisé (selon les marques / références, son goût peut être très prononcé et même s'il est très gourmand, il peut écraser le goût de l'orange !).