

Fondant à l'orange d'Annick

Ingrédients

- 115g de beurre
- 115g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 115g de farine
- 150g de sucre glace
- 2 grosses oranges non traitées et juteuses
- 1 c à café de levure chimique en poudre

Préparation

- Préchauffez le four à 200°C (th 6-7)
- Dans une terrine chaude (mais pas trop!) travaillez le beurre à l'aide d'une cuillère en bois pour le rendre crémeux
- Incorporez petit à petit le sucre en poudre, puis les œufs l'un après l'autre, tout en continuant le pétrissage de la pâte
- Ajoutez ensuite la farine, le jus d'une orange et son zeste finement râpé, puis la levure chimique. Continuez à malaxer jusqu'à obtention d'une texture homogène.
- Versez la préparation dans un moule à manqué carré de 24 cm (j'ai utilisé un moule à manqué rond) préalablement beurré, puis enfournez le 30 minutes.
- Réalisez le glaçage : faites dissoudre le sucre glace dans le jus de la deuxième orange de manière que la crème soit coulante et épaisse.
- Démoulez le gâteau sur le plat de service, dès la fin de la cuisson et arrosez le encore chaud avec le glaçage. Votre gâteau devient parfaitement moelleux.
- Conservez à température ambiante jusqu'au moment de servir.