

# LE FONDANT A L'ORANGE

## Ingrédients (pour 6 personnes)

### Pour la pâte :

- ⇒ 115 grammes de beurre
- ⇒ 115 grammes de sucre
- ⇒ 115 grammes de farine
- ⇒ 2 œufs
- ⇒ 1 cuillère à café de levure chimique
- ⇒ 1 grosse orange très juteuse

### Pour le glaçage :

- ⇒ 1 orange
- ⇒ 150 grammes de sucre glace

## Préparation

- ❖ Extraire le jus de l'orange et raper finement des zestes.
- ❖ Mettre le four à préchauffer thermostat 7 – 210°C.
- ❖ Travailler le beurre à la cuillère en bois dans une terrine chaude pour le rendre crémeux.
- ❖ Incorporer le sucre petit à petit, mettre ensuite les œufs l'un après l'autre, tout en continuant à bien travailler la pâte.
- ❖ Ajouter la farine, le jus d'orange et son zeste finement râpé.
- ❖ Terminer par la levure.
- ❖ Verser dans un moule à manqué beurré de 24 centimètres (carré de préférence) et mettre à cuire **30 minutes** au four préchauffé (Thermostat 7-210° C)

### Préparer le glaçage :

- ❖ Préparer le jus de la deuxième orange.
- ❖ Faire dissoudre le sucre glace avec le jus de l'orange pour obtenir une crème coulante et épaisse. Il n'est pas nécessaire de mettre tout le jus de l'orange.

### Finition :

- ❖ Aussitôt cuit, démouler le gâteau sur un plat et l'arroser chaud avec la moitié du glaçage.
- ❖ Le gâteau doit devenir moelleux.
- ❖ Etaler le reste du glaçage lorsque le gâteau est complètement refroidi.

### Astuce :

- ❖ L'orange peut être remplacée par du citron, du pamplemousse ou de la clémentine.