



## Moelleux à l'orange

### Ingredients

65g de beurre fondu  
65ml de jus d'orange  
95ml de crème liquide entière  
160g de sucre  
190g de farine  
5g de levure chimique  
3 oeufs  
le zest d'une orange bio

### Sirop d'imbibage

40ml d'eau  
65ml de jus d'orange  
60g de sucre

### Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Préchauffer le four à 165°C

Mélanger le sucre et le zest d'orange pour bien aromatiser le sucre

Verser les oeufs et fouetter jusqu'à blanchissement

Ajouter le jus de citron, la crème liquide et mélanger

Ajouter la farine, la levure chimique et mélanger

Verser le beurre fondu et mélanger

Enfourner pendant environ 50 minutes

### Sirop d'imbibage

Faire chauffer ensemble l'eau, le jus d'orange et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout

A la sortie du four à l'aide d'un pinceau, imbiber le gâteau avec le sirop

Laisser refroidir avant dégustation