

Fondant à l'orange

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation

Préparation : 15 min + 20 min

Cuisson : 30 min Th. 6 (180°C)

Ingrédients

120 g de farine
120 g de sucre semoule+20 g
1 sachet de sucre vanillé
125 g de beurre (+ pour moule)
2 œufs entiers
1 sachet de levure chimique
2 oranges non traitées et juteuses
150 g de sucre glace



Préparation

Râper finement le zeste de la première orange puis la presser.

Travailler au fouet le beurre en pommade pour le rendre crémeux.



Incorporez le sucre en poudre petit à petit et le sucre vanillé, puis, sans cesser de fouetter, ajouter les œufs entiers. Quand la préparation est très mousseuse, ajouter la farine, la levure et le zeste de l'orange. Terminer en ajoutant le jus de la première orange. La pâte doit devenir bien lisse et onctueuse.



Verser cette pâte dans un moule à manqué carré de 20 cm de côté préalablement beurré et fariné.

Enfourner pendant 30 min dans un four préchauffé à 180°C. Au bout de 10 minutes baisser la température à 150°C. A la sortie du four, laisser refroidir 10 minutes et retourner ensuite le gâteau sur une grille. Presser la seconde orange. Prélever des lanières de zeste. Plonger 3 fois 5 minutes ces lanières dans l'eau bouillante en rinçant entre chaque bain. Faites ensuite confire ces lanières dans un peu de sucre et d'eau. Dissoudre le sucre glace dans le jus de la seconde orange de manière que la crème soit coulante et épaisse. Il n'est pas nécessaire de mettre tout le jus de l'orange. Quand le gâteau est encore chaud, arrosez-le avec la moitié du glaçage. Le gâteau doit devenir parfaitement moelleux. Déposez sur le gâteau les morceaux d'écorces confites puis nappez le gâteau avec le reste du glaçage. Laissez refroidir.



<http://www.uneplacepourledessert.com>