 **Toutorange**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 2 oranges non traitées**  
**- 250 g de sucre**  
**- 3 œufs**  
**- 100 g de beurre mou**  
**- 1 yaourt à la grecque (150 g)**  
**- 250 g de farine**  
**- 1 sachet de levure**  
**- 1 pincée de sel**

**1 moule carré de 21 cm de côté beurré  
ou 1 plaque de 12 empreintes  
Préchauffage du four à 180°C (chaleur statique)**

Éplucher une orange et prélever quelques quartiers pour en garnir le fond du moule.  
Mettre dans le bol du **Thermomix** le reste de l'orange et la deuxième orange entière et coupée en morceaux. Ajouter les œufs, le sucre et le sel.  
**Mixer en position Turbo** jusqu'à ce que la préparation soit lisse.  
Ajouter le beurre en parcelles et le yaourt.  
Mixer pendant **20 secondes vit 4.**Ajouter la farine et la levure.  
Mixer **20 secondes vit 4**.

***Sans Thermomix***Mixer  les oranges dans le bol du blender.  
Préparez la pâte à gâteau à la main ou au robot suivant vos habitudes.

Verser la pâte dans le moule. Enfourner pour 45 minutes.  
Démouler au bout de quelques minutes sur une grille.  
Laisser refroidir avant de couper.