 **Le Sévillan**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/02/le-sevillan-p1070395.psd-r-copy.jpg)**Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Le gâteau :  
- 115 g de beurre**  
**- 115 g de sucre**  
**- 2 œufs**  
**- 115 g de farine**  
**- 1** [**orange**](https://recettes.de/orange) **non traitée**  
**- 1 càc de levure chimique**

**Le moule tablette ou 1 moule à manqué de 20 cm de diamètre ou de côté, beurré et fariné si non en silicone**  
**Préchauffer le four à 175°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Râper le zeste de l'orange et récupérer le jus.  
Travailler le beurre mou avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une pommade.  
Ajouter les œufs entiers tout en continuant à battre.  
Incorporer la farine et la levure tamisées, le jus et le zeste d'orange et bien mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.  
Verser dans le moule. Enfourner pendant 30 minutes et vérifier la cuisson.

**Le glaçage :  
- 1** [**orange**](http://recettes.de/orange) **non traitée  
- 130 g de sucre glace**  
Presser l'orange et ajouter le jus au sucre glace pour obtenir une crème coulante et épaisse.  
Démouler le Sévillan  aussitôt cuit et l'arroser pendant qu'il est tout chaud avec le glaçage.  
Laisser refroidir.