

**Gâteau à l'orange de Jean François Piège**

[Une image contenant dessert, Goût sucré, nourriture, gâteau d’anniversaire

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/04/gateau-a-lorange-de-jean-francois-piege-p1100723.jpg-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 orange bio**  
**- 120 g de beurre pommade**  
**- 80 g de cassonade + 1 grosse càs pour le moule**   
**- 2 œufs**  
**- 120 g de farine**  
**- 6 g de levure chimique**

**1 moule à manqué de 24 cm de Ø beurré et saupoudré de sucre**   
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Râper finement le zeste de l'orange et exprimer son jus (j'en ai obtenu 90 ml).  
Travailler au fouet le beurre pommade et le sucre.  
Ajouter les œufs l'un après l'autre toujours en fouettant.  
Incorporer le zeste et le jus d'orange.  
Ajouter enfin la farine et la levure et travailler pour avoir une pâte homogène.  
Verser le mélange dans le moule sur une hauteur de 2 centimètres au maximum.  
Enfourner pour 18 minutes et vérifier la cuisson.  
Laisser reposer quelques minutes avant de démouler et de laisser refroidir sur une grille.  
J'ai simplement décoré de sucre glace et de suprêmes d'orange.