

Le Sévillan (gâteau à l'orange)

1) Ingrédients

225 g de beurre mou
150g de sucre semoule
250g de farine
1 paquet de levure chimique
4 œufs
le jus d'une orange (pas trop acide)

glaçage

- le jus de 2 oranges
- 175g de sucre glace

2) Cuisson

Thermostat à 180°
40 mn environ (vérifier la cuisson avec un couteau)

3) Préparation

- Mélanger le beurre mou en ajoutant peu à peu le sucre semoule. Ajouter les œufs en continuant de battre.
- Dans un récipient à part, mélanger la farine et la levure.
- Ajouter ce mélange à la préparation.
- Mélanger bien et y incorporer le jus d'orange.
- Beurrer et fariner un moule à manqué (diamètre 24 à 26 cm)
- Y verser la pâte et cuire à 180° environ 40 mn (ne pas oublier le préchauffage)
- Préparer le glaçage : Mélanger le sucre glace avec 2 jus d'orange.
- A la sortie du four, démouler le gâteau et l'arroser du mélange prévu pour le glaçage. Celui-ci doit être un mélange crémeux (si besoin ajouter du sucre glace)
- Mettre au frais.