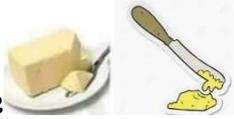
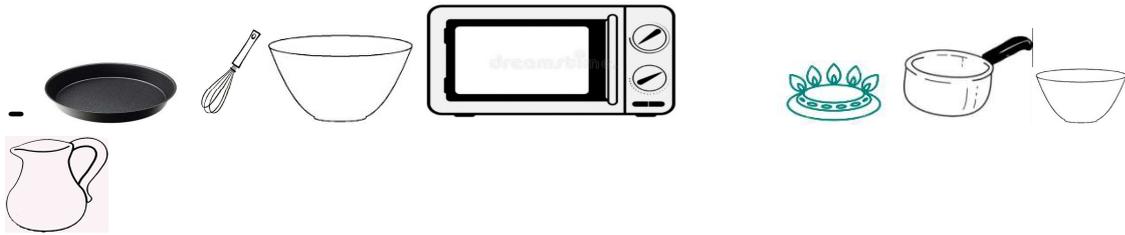


GÂTEAU A L'ORANGE

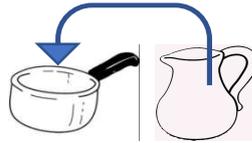
INGREDIENTS

- 120 g de sucre 
- 120 g de beurre fondu au bain- marie  x 9
- 2 œufs 
- 120 g de farine 
- Un sachet de levure 
- 2 oranges 

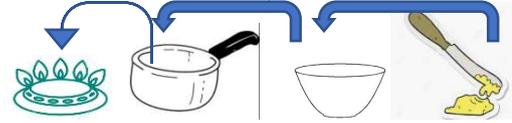


PRÉPARATION :

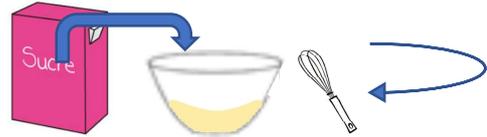
Verser de l'eau dans la casserole



Faire fondre le beurre au bain-marie



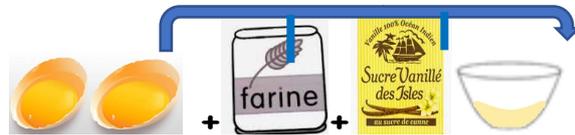
Battre le sucre avec le beurre fondu



Séparer le blanc du jaune des œufs



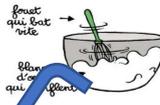
Ajouter les deux jaunes d'œufs



Ajouter le jus d'une orange



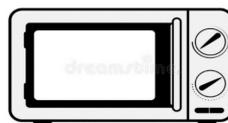
Monter les blancs en neige



Mettre dans le moule



Mettre au four 30 mn



thermostat 6

Démouler sur un plat

