

Le Secret d'un Cake à l'Orange Moelleux et Parfumé

Ingrédients nécessaires

- 200g de farine de blé
- 150g de sucre en poudre
- 3 œufs frais
- 100g de beurre fondu
- 1 sachet de levure chimique
- 2 oranges bio (pour le zeste et le jus)
- Une pincée de sel

L'art du zeste : les règles d'or

- Utilisez exclusivement des oranges bio ou non traitées après récolte.
- Lavez et séchez soigneusement les fruits avant toute manipulation.
- Zestez finement sans jamais atteindre la partie blanche (l'albedo), qui apporte une amertume désagréable.
- Frottez le zeste avec le sucre avant de mélanger : cela libère les huiles essentielles et décuple l'arôme.

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C et beurrez généreusement votre moule à cake.
- Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez le zeste d'orange et le jus d'une orange pressée à la préparation.
- Incorporez progressivement la farine et la levure tamisées pour éviter les grumeaux.
- Versez le beurre fondu tiède et mélangez délicatement jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Enfournez pour 40 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau : elle doit ressortir propre.

Astuces de chef pour un résultat parfait

- Laissez refroidir le cake dans le moule pendant 10 minutes avant de le démouler sur une grille.
- Pour un glaçage brillant, mélangez le jus de la deuxième orange avec 50g de sucre glace et nappez le cake encore tiède.
- Conservez le cake dans une boîte hermétique pour préserver son humidité et son parfum pendant 3 jours.

- Pour une texture plus riche, remplacez 20g de beurre par une cuillère à soupe de crème fraîche épaisse.