

Cake à l'orange de Pierre Hermé

Pour 1 cake

Préparation : 15 min – Cuisson : 1h

Ingrédients :

- 200g de sucre
- 185g de farine
- 95g de crème fraîche
- 65g de beurre fondu
- 3 œufs
- les zestes d'une orange et demie
- 1/2cc de levure chimique
- 1 petite pincée de sel



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : un fouet, un saladier, une spatule, une casserole, un zesteur, un presse-agrume, une plaque aluminium perforée et un moule à cake en silicone.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 160°C et placer le moule à cake sur la plaque perforée.
- Mélanger ensemble le sucre et les zestes d'oranges.
- Ajouter les œufs en fouettant puis la crème fraîche avec le sel.
- Pour terminer, incorporer en alternance, la farine mélangée à la levure chimique et le beurre.
- Verser la pâte dans le moule à cake et cuire pendant +/- 1h (surveiller à partir de 45 min).
- Pendant ce temps, préparer le sirop en portant à ébullition le jus d'oranges et le sucre. Le liquide doit épaissir légèrement (10 mn de cuisson environ). Le mélanger régulièrement à l'aide d'une spatule haute température puis laisser refroidir.
- Lorsque le cake est cuit, le piquer avec un pic à brochettes et l'imbiber de sirop.
- Laisser refroidir puis déguster.

Bon appétit !