

# MOELLEUX À L'ORANGE ET AU GRAND-MARNIER

Décembre 2006 (Actualisé en février 2018)

## Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 125 g de farine
- ★ 125 g de sucre en poudre
- ★ 135 g de beurre (125 + 10)
- ★ 2 œufs
- ★ 1 grosse orange non traitée (Bio)
- ★ 1 sachet de levure chimique
- ★ 4 cuillères à soupe de gelée d'orange (Marmelade)
- ★ 2 cuillères à soupe de Grand Marnier

Ustensiles : 2 casseroles, Moule à manqué, Jatte, Fouet

Préparation : 15 mn  
Préchauffage : 10 mn  
Cuisson : 35 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,40 € (soit 0,56 € par personne)



## Recette :

Brosser l'orange sous l'eau fraîche, l'essuyer. Prélever les zestes avec un économe, les couper en fines lanières de 1 mm de large. Extraire le jus de l'orange. Porter une casserole avec 20 cl d'eau à ébullition, y jeter les zestes et les blanchir 5 minutes, les égoutter. Couper 125 g de beurre en dés et le faire fondre à feu très doux dans une casserole. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7) 10 minutes.

Beurrer un moule à manqué avec le beurre restant. Dans une jatte battre les œufs et le sucre, ajouter la farine et la levure, le beurre fondu et le jus d'orange, le Grand Marnier et la moitié des zestes coupés en petits morceaux. Bien homogénéiser, verser dans le moule à manqué et mettre à four chaud pour 30 minutes. Sortir du four et laisser refroidir 10 minutes, démouler sur une grille. Réchauffer la gelée d'orange à feu doux dans une casserole, en napper le gâteau et parsemer avec les zestes restants. Laisser complètement refroidir.



## Boisson :

Un Vouvray pétillant demi-sec servi à 8°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.