

## Quatre quarts à l'orange



Dessert **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 40 mn

*Le quatre quarts peut se parfumer à votre goût et les idées sont nombreuses. Aujourd'hui, je vous propose le quatre quarts à l'orange.*

### Ingrédients

- 4 oeufs - 250 g
- 250 g de sucre
- 250 g de beurre
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- sel
- 150 g de sucre glace
- 4 oranges

### Préparation

- 1 Faites ramollir le beurre en le travaillant avec une fourchette. Incorporez-lui le sucre puis les oeufs entiers un à un. Ajoutez une pincée de sel.
- 2 Ajoutez, alors le jus d'une orange. Lorsque la pâte est bien homogène versez la farine en pluie puis la levure.
- 3 Beurrez et farinez un moule à manqué. Versez-y la préparation obtenue. Faites cuire le gâteau dans le four à 220°C (th.7-8) pendant 40 minutes.
- 4 Pendant ce temps, coupez une orange en rondelles pour la décoration du gâteau. Pressez les deux oranges restantes. Faites-en dissoudre le jus dans le sucre glace.
- 5 À la sortie du four, démoulez votre gâteau et versez le sirop sur le gâteau à l'aide d'une cuillère afin de bien l'imprégner.
- 6 Au moment de servir déposez les rondelles d'oranges sur le gâteau afin de réaliser une jolie décoration et badigeonnez le dessus du gâteau et les côtés du reste du sirop à l'orange. Bon appétit !

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

