

# Cake à l'orange

## et aux zestes confits

**PRÉPARATION** 40 min ■ **CUISSON** 20 + 10 min ■ **NIVEAU** facile

### POUR 6 PERSONNES

#### Pour la pâte à cake

- 250 g de farine
- 150 g de beurre mou
- 130 g de sucre semoule
- 3 œufs
- ½ sachet de levure chimique
- 1 orange non traitée
- 4 cl de Grand Marnier
- 1 pincée de sel

#### Pour les zestes confits

- 1 orange non traitée
- 100 g de sucre semoule
- 20 cl d'eau

#### MATÉRIEL Alfapac

- Mini moules à cakes en papier
- Papier cuisson

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

À l'aide d'un zesteur ou d'une râpe à fromage, prélever les zestes de l'orange, en prenant soin d'éviter la peau blanche qui est très amère. Laisser mariner les zestes dans le Grand Marnier pendant quelques minutes.

Dans un saladier, travailler le sucre et le beurre jusqu'à ce qu'ils soient crémeux, puis ajouter les œufs un par un et fouetter énergiquement. Tamiser ensemble la farine, la levure et le sel. Incorporer ce mélange à la préparation. Verser ensuite les zestes d'orange marinés et leur jus. Bien mélanger l'ensemble.

Verser la pâte dans les moules à cakes en papier. Enfourner à 180 °C (th. 6) et faire cuire pendant 20 minutes environ. Vérifier la cuisson des cakes en enfonçant la lame d'un couteau. Elle ressort sèche lorsque les cakes sont cuits.

Pendant la cuisson des cakes, préparer les zestes d'orange confits : prélevez les zestes de l'orange à l'aide d'un zesteur. Les verser dans une petite casserole, ajouter de l'eau à fleur et faire bouillir pour les faire blanchir. Égoutter, puis renouveler l'opération une fois. Réaliser le sirop en faisant bouillir le sucre et l'eau. Ajouter les zestes, baisser le feu afin d'obtenir un léger frémissement et laisser confire les zestes d'oranges dans le sirop pendant 20 minutes.

Laisser tiédir les cakes sur une grille avant de les démouler. Présenter les cakes décorés de zestes d'oranges confits.



#### Le plus du Chef

Vous pouvez remplacer le Grand Marnier par la même quantité de jus d'orange.

