

HELENE FREBOURG

Marguerite à l'orange

La liste des courses

- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 3 œufs
- ½ orange
- Le zeste et le jus d'une orange non traitée
- 125 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 150 g de sucre glace
- batteur

Les temps

- préparation : 20 mn
- cuisson : 30 mn

La photo



Agrandir cette photo

Déroulé

- Préchauffez votre four à 180°C
- Placez le moule marguerite sur la plaque perforée

- Dans le cul de poule, faire fondre le beurre et mélangez avec la moitié du sucre
- Séparez les blancs des jaunes
- Ajoutez les jaunes d'œufs, le zeste et le jus de l'orange, dans le cul de poule
- Ajoutez progressivement la farine et la levure tamisées
- Montez les blancs en neige très ferme avec le sucre restant
- Ajouter à la préparation,
- Versez dans le moule Flexipan Marguerite (ou autre grand moule rond)
- Au four environ 30 minutes.

- Le glaçage : pressez le jus d'une ½ orange et mélangez avec le sucre glace (on obtient une pâte semi-liquide opaque)
- Démoulez le gâteau à la sortie du four,
- Etalez le glaçage avec une spatule.

Bonne dégustation !

Demarle avec Stella de La Rhune

<http://www.demarle-avec-stella.com>

Produits associés

Gant de Four Guy Demarle

CH 8



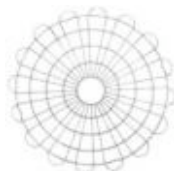
Moule Marguerite

FM 456



Grille Fleur

MA 11



Fouet Ergonomique

MA 111029



Lot de 2 Spatules

MA 113007



Fine Spatule Haute
Température

MA 113720



Couteau Pelle à Tarte

MA 650176



Support Cul de Poule

MA 703019



Cul-de-Poule 25 cm

MA 703025



Plaque Aluminium 40 x 30
cm

MA 400300



Tablier noir brodé
Gourmandise

VR00174



Lot de 2 Maniques

VR00176



Créer ma thématique