

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.chrsthumm.com/>

~~ Fondant à l'Orange ~~



120 grs de beurre ramolli
90 grs de sucre
2 œufs
120 grs de farine
1/2 sachet de levure chimique
2 grosses oranges
75 grs de sucre glace
1 pincée de sel

Version Classique

Travailler le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'une crème légère.
Ajouter les œufs un à un puis la farine mélangée à la levure,
le jus et le zeste d'une orange, la pincée de sel.
Mélanger pour obtenir un appareil homogène.

Version Thermomix

Mettre dans le bol muni du fouet, le beurre ramolli et le sucre
V 4 / 4 mn

Ajouter les œufs
V 3 / 20 secondes

Puis la farine, la levure et la pincée de sel ainsi que le jus et le zeste
d'orange
V1 / 15 s

Verser dans un moule carré ou rectangulaire bien beurré
(ou dans le moule tablette demarle qui va super bien
pour ce genre de recette)

Faire cuire dans un four préchauffé à 180° pendant 25 à 30 min.
Faire fondre le sucre avec le jus de la 2ème orange pour obtenir un
glaçage coulant mais épais (verser petit à petit le jus d'orange).

*J'ai préféré chauffer le sucre avec le jus et faire réduire un peu
avant de verser sur le gâteau démoulé encore tiède*