

EPONGE A L'ORANGE

Pour 6 personnes : 3 œufs, 140 g de farine, 150g de sucre en poudre, 4 oranges très juteuses, ½ paquet de levure.

Pour le sirop : 150g de sucre, 5 cuillères à soupe de grand Marnier.

Battez les œufs dans une terrine, ajouter la farine et le sucre, mélanger bien. Râper le zeste de 2 oranges, ajouter le ainsi que la levure au mélange de la terrine. Faire cuire à bon four une demi-heure. Pendant que le gâteau cuit, presser le jus des oranges. Mettre pour faire le sirop les 150g de sucre dans une casserole avec le jus des oranges et le Grand Marnier. Faire le sirop en chauffant sans laisser bouillir. Sortir le gâteau du four, démouler le sur un plat creux et arroser immédiatement avec le sirop très chaud jusqu'à absorption complète du sirop par le gâteau.

Merci beaucoup Agnès