



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Douceur à l'orange .



*Ingrédients pour 6 personnes :*

- 1 sachet  $\frac{1}{2}$  de levure chimique
  - 150 g de sucre en poudre
  - 180 g de graines fines de couscous
  - 20 g de beurre
  - 6 oranges à jus
  - 80 g de Maïzena
  - Arôme vanille
- 
- Prélever le zeste de 2 oranges
  - Presser le jus de 2 oranges et réserver
  - Dans un autre récipient stocker le jus des 4 autres oranges
  - Fouetter ensemble le beurre mou avec 120 g de sucre
  - Ajouter le couscous, le jus des 4 oranges, l'arôme vanille
  - Verser la farine et la levure, fouetter le tout, réserver 1 heure au réfrigérateur
  - Préchauffer le four à 180°C th. 6, mettre du papier sulfurisé dans un moule à cake
  - Verser la préparation dans le moule, enfourner pour 45 minutes
  - Verser le reste de jus d'orange, les zestes et le sucre restant dans une casserole
  - Faire légèrement chauffer. Laisser tiédir le gâteau avant de démouler
  - Couper le gâteau en parts et napper de sauce à l'orange

