



2, Rue Michel Neuville  
60150 - THOUROTTE -

**Cours animé par Michèle FRANCOIS**  
**Le Mardi 10 Février 2026**

### GATEAU A L'ORANGE

Cuisson 35 mn. TH 6 (180°)

3 œufs  
1 orange  
150 g. de farine  
100 g. de sucre  
50 g. de poudre d'amandes  
100 g. de beurre fondu  
1 sachet de levure  
1 pincée de sel

Préchauffez le four à 180°.

Dans un saladier, battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporez le beurre fondu, le zeste d'orange + le jus.

Ajoutez la farine, la poudre d'amandes, la levure et le sel.

Mélangez pour obtenir une pâte bien lisse.

Versez la pâte dans un moule beurré et cuire 35 mn.

Surveillez la cuisson.