Le Cake à l’Orange de Pierre Hermé

Pour 1 cake de 8/10 personnes :

- **200 g de sucre + 80 g (pour le sirop)**
- **190 g de farine tamisée**
- **95 g de crème fraiche liquide**
- **70 g de beurre fondu**
- **3 œufs**
- **2 oranges**
- **1/2 sachet de levure chimique**
- **1 pincée de sel**

1. Préchauffer le four à 160° en chaleur tournante.
2. Zester les oranges puis ajouter les zestes aux 200 g de sucre et mélanger.
3. Ajouter les œufs, la crème fraiche et la pincée de sel puis battre énergiquement jusqu’à obtention d’une préparation bien lisse.
4. Incorporer en alternant farine/levure et beurre.
5. Verser la pâte dans un moule à cake généreusement beurré.
6. Enfourner pour 1h de cuisson.
7. En parallèle, presser les oranges puis verser le jus dans une casserole avec les 80 g de sucre.
8. Porter le tout à ébullition jusqu’à ce que le liquide s’épaississe et devienne sirop (environ 15 min). Laisser refroidir.
9. Une fois que le cake est cuit, piquer à chaud le dessus à l’aide d’un cure-dents.
10. Badigeonner celui-ci avec le sirop jusqu’à ce qu’il soit bien imbibé.
11. Laisser refroidir le cake puis le démouler : c’est prêt !

    Un moelleux et une légèreté incomparables, la saveur de l’orange qui explose en bouche : bref un immense succès en perspective auprès de vos convives !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀