Gâteau Léger et Moelleux au Jus d’Orange

Pour 8/10 personnes :

- **250 g de farine**
- **220 g de sucre**
- **200 g (ou 20 cl) de jus d’orange**
- **150 g (ou 15 cl) d’huile**
- **4 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**
- **les zestes d’une demi orange**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Séparer les jaunes d’œufs des blancs.
3. Monter les blancs en neige bien fermes puis réserver.
4. Dans un saladier, battre énergiquement le sucre avec les jaunes d’œufs jusqu’à ce que la texture soit onctueuse et blanchie.
5. Verser ensuite l’huile, le jus d’orange et les zestes puis mélanger à nouveau.
6. Ajouter la farine avec la levure puis mélanger jusqu’à obtenir une pâte bien lisse.
7. A l’aide d’une spatule, incorporer petit à petit les blancs en neige en prenant soin de mélanger délicatement.
8. Verser la pâte dans un moule généreusement beurré.
9. Enfourner pour 45 minutes de cuisson. N’hésitez pas à aller jusqu’à 1 heure si vous voyez que le gâteau n’est pas assez doré : c’est prêt !

   Ce gâteau, ultra moelleux et léger, fera exploser en bouche toutes les délicieuses saveurs de l’orange.
   A déguster au petit déjeuner ou en dessert avec une crème dessert, il se conservera très facilement 1 semaine dans une boîte hermétique !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !