

# La recette de Geneviève :

## Sévillan à l'orange

*Cette recette a été donnée par Claude.*

### **Les ingrédients :**

La pâte : Beurre 125g ; farine 125g ; sucre 125g ; œufs 3 ; levure 1 sachet ; le jus d'une orange .

Le glaçage : sucre glace 100g ; le jus d'une orange

Le décor : 1 orange (lavée sous l'eau chaude et essuyée).

1. Chauffer le four th. 6 ou 180°C.
2. Beurrer et fariner un moule rond ou utiliser un moule en silicone de 24 cm.
3. Faire fondre le beurre. Laisser tiédir.
4. Battre les œufs entiers avec le sucre pour obtenir un mélange moussieux.
5. Verser le beurre fondu, et mélanger.
6. Tamiser la farine et la levure, et les incorporer dans la préparation en plusieurs fois.
7. Ajouter le jus d'orange.
8. Remplir le moule et cuire 25 à 30 minutes. Vérifier la cuisson avec une aiguille.
9. Préparer le glaçage en versant petit à petit le jus sur le sucre glace.
10. Démouler le gâteau sur un plat et napper avec le glaçage. Bien imprégner le gâteau.
11. Décorer avec des demi-tranches d'orange très fines.

**Le petit plus de Geneviève : Vous pouvez accompagner ce gâteau d'une crème fouettée (25cl de crème liquide à 30%) parfumée de graines d'1 gousse de vanille, de quelques zestes d'orange et sucrée avec 50g. de sucre glace tamisé.**

*N'oubliez pas de bien refroidir votre crème avec ses parfums avant de la fouetter.*

**Bonne dégustation !**