

GATEAU AU CITRON ET A LA FLEUR D'ORANGER

C'est Pierrette qui nous a offert ce délicieux gâteau à l'occasion de la journée "CAFE DE BIENVENUE" du 13 septembre 2012

GATEAU AU CITRON ET A LA FLEUR D'ORANGER Ingrédients :

- 350 g de farine
 - 3 oeufs
 - 200+100 g de sucre
 - 1 pot de crème fraîche (brique 18 %)
 - 4 + 4 cuillerées de fleur d'oranger
 - 1 paquet de levure
 - 1 jus de citron
- Battre ensemble les oeufs et 200 g de sucre. Ajouter la crème, le jus de citron, 4 cuillères à soupe de fleur d'oranger puis la farine et la levure. Mélanger et mettre à cuire dans un moule assez grand (beurré) à 180° environ 40 mn. Pendant ce temps mélanger 4 cuillères de fleur d'oranger avec un peu de beurre. Sortir le gâteau du four et verser dessus le mélange fleur d'oranger, beurre et sounpoudrer 100 g de sucre en poudre. Remettre le gâteau au four environ 10 mn.