**CAKE A L’ORANGE**

**Ingrédients**

3 œufs

170 g de sucre

160 g de farine

1/3 de sachet de levure

150 g de beurre demi-sel

1 orange

Préchauffez votre four à 180° (th 6)

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

Ajoutez en pluie la farine additionnée de la levure.

Pendant ce temps faites fondre le beurre et incorporez-le au mélange.

Zester entièrement l’orange et pressez-là.

Ajoutez le tout à la pâte et remuez délicatement.

Versez dans un moule beurré et fariné et faites cuire au four durant 40 minutes.

**VARIANTES :**

**A l’orange, au miel et aux noix :**

Ajoutez à la pâte 1 cuillère de miel liquide et 50 g de noix concassées.

**A l’orange, à la cannelle, aux raisins et aux dattes** :

Ajoutez à la pâte une pincée de cannelle en poudre, 25 g de raisins secs préalablement gonflés dans l’eau et 25 de de dattes séchées coupées en morceaux.

**A l’orange et aux pépites de chocolat** :

Ajoutez à la pâte 80 g de pépites de chocolat.