

## Gâteau aux oranges

### Ingrédients

|           |                     |
|-----------|---------------------|
| 4         | oranges             |
| 2         | œufs                |
| 60 g      | beurre              |
| 120 g     | farine              |
| 1 cc      | poudre à lever      |
| 1 verre   | à liqueur de cognac |
| 2 x 120 g | sucré               |

### Biscuit

Mélanger le zeste de 3 oranges avec les œufs, la farine, le beurre et 120 g de sucre.  
Verser le mélange dans une petite plaque à gâteau.  
Cuire 30 min. à 180°

### Sirop

Faire un sirop avec 3 cs d'eau, le jus de 3 oranges et le cognac, en imbiber le biscuit.

### Décoration

Couper la 4<sup>ème</sup> orange en rondelles très fines et les tremper dans un caramel fait de sucre et d'eau (8 – 10 cs).  
Garnir le gâteau.