

Fondant au miel et à l'orange

Ingrédients :

- 1 kg d'oranges
- 200g de beurre
- 150g de miel
- 4 œufs
- 200g de farine
- 1 sachet de levure

Recette :

Préchauffer le four à 160°C.

Mettre le beurre en pommade et y ajouter le miel.

Au fouet, mélanger les œufs un par un puis la farine avec la levure additionnée de deux zestes d'orange.

Garnir un moule à cake beurré et faire cuire 50 minutes à 160°C.

Démouler et décorer de tranches d'oranges coupées finement et glacer le tout avec du miel.