

CAKE A L'ORANGE / MADELEINE et MUFFINS

Four préchauffé à 180°C, chaleur en bas (dessous)

3 œufs à peser avec coquille

-> même poids en farine (ou 50/50 avec pain recyclé)

-> idem en sucre + sucre vanillé

-> idem en beurre pommade ou huile tournesol

-> 1 pincée de sel (sauf si beurre demi-sel)

1 grosse ou 2 petites oranges

-> presser le jus

-> hacher le zeste d'une seule

Variante : remplacer par 2 bananes poêlées beurre-sucre+ 100g de chocolat noir fondu

(en option) Séparer les blancs des jaunes et monter les blancs en neige

-> blanchir les oeufs entiers (ou juste les jaunes) avec le sucre

-> ajouter dans l'ordre : beurre 1/2 sel ramolli, farine et 1/2 paquet de levure chimique

-> détendre avec le jus d'orange + zeste

-> ajouter doucement les blancs en neige (option)

-> variantes possibles : cannelle ou pépites chocolat ou 1cs miel + 50g noix concassées

Verser dans un moule à cake beurré en métal ou silicone, ou à madeleines ou à muffins

Enfourner sur grille en bas pour 30 min.

-> 10 min à 200-210°C, briser la croûte au couteau, 20min à 180°C puis 10 min à 165°C si besoin en surveillant