**Biscuit à l'orange et aux fraises**

Dessert  -  Facile  -  Par Monique Mourgues/PRISMAPIX

 -   -

|  |
| --- |
|  |
|  |
| [0](javascript:void(0);) |
| [0](javascript:void(0);) |
|  |
| [0](javascript:void(0);) |



* 20 min   
  de préparation
* 40 min   
  de cuisson
* Elevé   
  en calorie
* Bon marché

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [Ça a l'air bon (0)](javascript:void(0)) | [Testé et adoré (0)](javascript:void(0)) | [Envie de tester (0)](javascript:void(0)) |

**Ingrédients pour 4 personnes**

• 2 oranges non traitées   
• 250 g de fraises   
• 3 œufs   
• 150 g de beurre mou   
• 150 g de sucre en poudre   
• 5 cl de sirop de sucre de canne  
• 150 g de farine   
• 1/2 sachet de levure chimique

**Etapes de préparation**

1 Râpez le zeste d'une orange. Préchauffez le four th. 5 (150 °C). Beurrez un moule à manqué. Tapissez le fond avec une feuille de papier sulfurisé.  
2 Fouettez le beurre mou avec le sucre afin d'obtenir une préparation lisse et mousseuse. Incorporez les œufs un à un, puis la farine, la levure, le zeste d'orange. Versez dans le moule et enfournez 40 min.   
3 Pressez 2 oranges, sucrez le jus avec le sirop de canne. Dès la sortie du four, arrosez le gâteau avec ce jus. Laissez refroidir puis réservez au frais.   
4 Décorez la surface du gâteau avec quelques tranches fines de fraises. Avec le reste, préparez un coulis pour accompagner le biscuit.