








## Ingrédients

-  1 orange
-  1 citron
-  140g de sucre glace extra fluide
-  160g de beurre
-  150g de farine
-  3 œufs
-  1 sachet de levure chimique



## Préparation

- 1- Préchauffez le four à thermostat 6 (180°C) ;
- 2- Lavez l'orange et le citron ; essuyez-les puis prélevez leur zeste à l'aide d'un économe ; détaillez-les en fins bâtonnets ;
- 3- Faire fondre 150g de beurre ; puis, mélangez le beurre fondu et le sucre glace ; ajoutez les œufs en battant la pâte pour l'aérer ;
- 4- Ajoutez le zeste des agrumes, la farine et la levure ;
- 5- Beurrez le moule et versez-y la préparation ;
- 6- Faire cuire 40 à 45 minutes ;
- 7- Surveillez le dessus du gâteau et recouvrez-le d'une feuille d'aluminium si celui-ci brunit trop vite ;
- 8- Après la cuisson, laissez refroidir un peu avant de démouler ;
- 9- Bon appétit !

<b>Nom :</b> <b>Fonction :</b>  <b>Visa :</b>	<b>Rédacteur</b> Emilie TARTIE Psychomotricienne	<b>Validation</b> Sylvie LACOSTE, Directrice	<b>Conformité à la gestion</b> <b>qualité</b> Audrey TINNES, Chargée Qualité
--	--	--	---