**sévillan (quatre-quarts à l'orange)**



Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes

Ingrédients (pour 5 personnes) :

* 115 g de [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) doux
* 115 g de farine
* 2 [oeufs](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_oeufs_1.aspx) entiers
* 115 g de farine
* 2 [oranges](http://www.marmiton.org/Pratique/Techniques-Culinaires-Video-Cuisine_preparer-une-orange.aspx)
* 115 g de [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx) glace
* 1 cuillère à café de levure

**Préparation de la recette :**

Mieux vaut le préparer la veille!

Travailler le [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) sur une terrine chauffée.

Ajouter le [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx), les [oeufs](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_oeufs_1.aspx) entiers et la farine.

Bien mélanger à la cuillère en bois, ajouter le jus et le zeste râpé d'une [orange](http://www.marmiton.org/Pratique/Techniques-Culinaires-Video-Cuisine_preparer-une-orange.aspx). Terminer par la levure.

Verser la préparation dans un moule (de préférence carré), et enfourner 35 min à 160°C (th 5-6).

Diluer le [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx) glace dans le jus de l'autre [orange](http://www.marmiton.org/Pratique/Techniques-Culinaires-Video-Cuisine_preparer-une-orange.aspx), et napper tout de suite le gâteau démoulé chaud.