Le gâteau à l'orange de Micheline Haag

Pour 6 à 8 personnes : 200 g de beurre (mais 120 g, c'est déjà pas mal), 200 g de sucre, 200 g de farine, 4 œufs, 1 paquet de levure, 1 jus d'orange, 1 zeste d'orange. Pour le sirop : 2 jus d'orange et 100 g de sucre.
Préparation 10 min et cuisson 30 min.
Mélanger dans une terrine la farine, le beurre fondu, les œufs entiers et le sucre. Ajouter le jus d'orange, le zeste et la levure.
Mettre au four moyen de 30 à 35 min. Vérifier la cuisson avec une lame de couteau qui doit rester sèche (mon conseil, mettre un papier d'alu à mi-cuisson).
Démouler le gâteau encore chaud (moi, je le laisse dans le plat de cuisson), arrosez le du sirop bouillant fait avec les 2 jus d'orange et les 100 g de sucre.
Encore un conseil : faire la veille pour que le jus soit bien absorbé. Mettre au frigo, ou pas !