

## Le dessert

### Gâteau à l'orange



Préparation : 15 min Cuisson : 50 min  
Pour 1 gâteau de 23 cm

Huile pour graisser le moule, 2 tasses de farine, levure, 1/3 de crème anglaise, 1 tasse, 1/3 de sucre en poudre, 4 cuillerées à soupe de beurre, 3 œufs, 2 cuillerées à café de zeste d'orange finement râpé, 1 tasse de jus d'orange, 125 g de fromage blanc, 2 cuillerées à soupe de sucre glace

Allumez le four, thermostat 180°C. Graissez le moule et couvrez le fond de papier sulfurisé.

Tamisez la farine et la crème anglaise dans le mixeur avec le sucre et le beurre.

Faites tourner 10 secondes.

Ajoutez les œufs, le zeste et le jus d'orange. Faites tourner 30 secondes pour obtenir un mélange bien lisse.

Mettez-le dans le moule, lissez la surface.

Faites cuire 50 minutes (piquez le gâteau avec le couteau : il doit ressortir net).

Attendez 5 minutes avant de démouler le gâteau. Laissez-le refroidir. Mélangez le fromage blanc et le sucre glace et recouvrez-en le dessus du gâteau. Décorez avec de fines bandes de zeste d'orange.

## Trucs & Astuces

### Collants

Stoppez une maille qui file avec une goutte de vernis incolore, un jet de laque ou un morceau de savon humide.

Passez vos collants neufs sous l'eau froide et congelez-les : ils dureront ainsi plus longtemps.

Un morceau de sucre fondu dans l'eau de rinçage en prolongeront également la durée. Un collant neuf repassé à fer doux durera plus longtemps et se filera moins. Pour enfiler un collant sans risques, mettez une paire de gants : vous éviterez de le filer en l'ajustant !

### Coup de pompe

Pour vous redonner de l'énergie, brossez-vous énergiquement les paumes des mains à la brosse à ongles.

L'adrénaline que ce traitement ne manquera pas de vous faire diffuser vous donnera un coup de tonus immédiat.

## Bon à savoir

### UNE CUISINE EN TOUTE SÉCURITÉ



#### Videz régulièrement le grille-pain

Les miettes qui tombent au fond de l'appareil peuvent, en s'accumulant, endommager les résistances ou le mécanisme d'éjection, mais aussi s'enflammer. Par précaution, et pour éviter un début d'incendie, ne le posez pas près d'une fenêtre à rideaux.

#### Branchez les machines séparément

Déterminez vos besoins en fonction du nombre de machines. Chaque machine doit avoir sa propre prise de terre, et chaque prise doit être reliée au tableau électrique pour être protégée individuellement. Ne branchez pas plusieurs machines sur la même prise et bannissez définitivement les multiprises ou les rallonges électriques. Pour ne pas avoir à brancher et débrancher sans cesse les petits appareils (cafetières, presse-agrumes, mixer, etc.).

#### Ayez les bons réflexes

Si l'huile s'enflamme dans la poêle, ne tentez pas d'éteindre le feu avec de l'eau. Etouffez les flammes à l'aide d'un couvercle ou encore d'un linge humide.