Gâteau renversé à l'orange

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- Farine de blé - 150 g
- Levure chimique - 1 c. à c.
- Fleur de Sel fin - 1 pincée
- Fromage blanc - 3 c. à s.
- "Orange pour le zeste et le jus"- 1 pièce
- "Orange pour les tranches"- 2 pièces
- Oeuf - 3 pièces
- Beurre doux - 125 g
- Sucre blanc en poudre - 150 g
- Arôme de vanille - 1 c. à c.

La **recette**

Etape 1
Préchauffer le four à 170 °C (th. 5).

Etape 2
Râper le zeste d'une orange et la presser pour en récupérer le jus.

Etape 3
Couper les oranges restantes en fines tranches.

Etape 4
Beurrer le moule à gâteau, saupoudrer de sucre et disposer harmonieusement les tranches d'orange au fond.

Etape 5
Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre et l'arôme de vanille. Incorporer le beurre, le fromage blanc, les zestes et le jus d'orange.

Etape 6
Ajouter la farine, la levure chimique et la fleur de sel. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène, puis verser dans le moule.

Etape 7
Enfourner pour 40 minutes. Laisser tiédir 5 minutes avant de démouler le gâteau en le retournant.