

GÂTEAU À L'ORANGE, AUX NOISETTES ET AU MIEL

POUR 6 PERS

CONCASSER GROSSIÈREMENT 75 GR DE NOISETTES ET RÉSERVER

MIXER FINEMENT UNE ORANGE ENTIÈRE

AJOUTER DANS LE BOL

- **200 GR DE FARINE BISE**
- **150 GR DE BEURRE RAMOLLI**
- **150 GR DE SUCRE**
- **10 CL DE LAIT**
- **1 CS DE MIEL**
- **3 ŒUFS**
- **1 CC DE BICARBONATE**

MIXER TOUS LES INGRÉDIENTS, Y RAJOUTER LES NOISETTES ET VERSER DANS UN MOULE CHEMISÉ, FAIRE CUIRE 45 MINUTES À 180 °