Cake de Noël au glaçage à l’orange et airelles sucrées

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

250 grammes de farine (+ extra)
1 cuillerée à thé de poudre à lever
1 1⁄2 cuillerées à thé de sel
250 grammes de beurre (+ extra)
1 cuillère à soupe DE l'écorce de orange (râpé)
250 grammes de sucre (+ extra)
4 œufs
1 décilitre de lait battu
2 cuillères à soupe de liqueur d’orange
1 cuillère à soupe d'arôme de vanille
125 grammes d'airelles fraîches (+ extra)

pour le glaçage :

175 grammes de sucre impalpable
5 cuillères à soupe jus d'orange (frais)
1 blanc d'oeuf (légèrement battu)

Méthode de préparation

1. **Beurrez un moule et saupoudrez-le de farine. Secouez le moule pour répartir uniformément la farine. Réservez au réfrigérateur.**
2. **Dans un récipient, mélangez la farine tamisée, la poudre à lever et le sel.**

3. **Mixez le beurre avec le zeste d’orange pendant 3 à 4 minutes (au robot ménager ou au mixeur). Incorporez le sucre et mixez pendant 3 minutes de plus. Ajoutez les œufs un à un sans cesser de mixer. Versez le lait battu, la liqueur d’orange et l’arôme de vanille. Réglez le mixeur sur la position la plus basse et ajoutez le mélange de farine. Mélangez brièvement. Ajoutez les airelles. Versez la pâte dans le moule. Laissez cuire pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Sortez le moule du four et détachez délicatement les bords à l’aide d’un couteau pointu. Secouez légèrement le moule pour détacher le cake. Renversez le moule sur une grille. Laissez entièrement refroidir le cake.**

4. **Préparez le glaçage : mélangez le sucre glace et le jus d’orange. Versez le glaçage sur le cake. Mélangez le supplément d’airelles et le blanc d’œuf et saupoudrez-les de sucre. Garnissez le cake d’airelles sucrées.**