

GÂTEAU À L'ORANGE ET AU CHOCOLAT

Mars 2008 (Actualisé en juillet 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 2 oranges bio
- ★ 200 g de chocolat noir à 70% de cacao
- ★ 250 g de farine
- ★ 4 œufs
- ★ 300 g de sucre en poudre (200 + 100)
- ★ 200 g de beurre (180 + 20)
- ★ 1 sachet de levure chimique
- ★ 20 cl de crème liquide
- ★ 4 cuillères à soupe de Grand-Marnier
- ★ Sel fin

Ustensiles : Bol, Passoire, Moule à manqué, 3 casseroles, Jatte, Fouet, Grille

Préparation : 20 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 7,05 € (soit 1,18 € par personne)



Recette :

Brosser les oranges sous l'eau fraîche et les essuyer. Prélever les zestes d'une orange avec un économe et les détailler en fins et longs bâtonnets d'un millimètre de large, extraire le jus des 2 fruits dans une jatte à travers une passoire. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7) pour une durée de 10 minutes.

Faire ramollir 180 g de beurre coupé en petits dés à feu très doux dans une petite casserole. Dans la jatte, ajouter le beurre, et mélanger au fouet avec 200 g de sucre, incorporer les œufs un par un (les casser dans un bol), puis la farine, la levure, une pincée de sel, bien homogénéiser et verser dans un moule à manqué beurré avec le beurre restant. Mettre au four pour 45 minutes.

Faire bouillir 20 cl d'eau, y jeter les zestes en bâtonnets. A la reprise de l'ébullition, les égoutter; renouveler l'opération une deuxième fois. Dans une casserole, mettre 100 g de sucre et 10 cl d'eau, porter à ébullition, ajouter les zestes et sur feu doux en remuant souvent, laisser presque évaporer le liquide. Disposer les zestes confits sur du papier sulfurisé. Avec 2 casseroles, faire un bain-marie, y faire fondre le chocolat coupé en petits morceaux, ajouter la crème et bien mélanger au fouet. Démouler le gâteau, le placer sur une grille, arroser avec le Grand-Marnier et napper avec la préparation au chocolat. Décorer avec les zestes d'orange.

Boisson :

Un vin doux naturel : un Banyuls rouge servi à 12°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.