



Le fondant au chocolat et à l'orange

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 35 min.

Ingrédients

Oufs : 6
Sucre : 100 g
Beurre : 125 g
Chocolat noir à pâtisser : 250 g
Marmelade d'oranges : 125 g
Farine : 40 g
Cointreau® : 4 cl (= 40 g)

Beurre et cacao amer pour le moule

Réalisation

1. Dans chacune des deux grandes jattes, séparer les blancs et les jaunes d'œufs.
2. Dans l'une, fouetter vivement les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtenir une préparation éclaircie et mousseuse.
3. Dans la petite jatte, faire fondre le beurre et le chocolat coupés en morceaux, soit au bain-marie soit au four à micro-ondes, mais à puissance moyenne.
4. Mélanger les 2 préparations liquides puis incorporer la marmelade d'oranges, la farine et le Cointreau®. Mélanger longuement et soigneusement.
5. Monter les blancs d'œufs en neige. Incorporer à la préparation principale avec douceur, et bien mélanger une dernière fois le tout.
6. Beurrer le fond et les parois du moule à manqué, et les saupoudrer de cacao amer.
- vous pouvez aussi le faire avec du sucre ou de la farine mais les côtés et les bases de votre gâteau deviendraient blancs après démoulage !-
7. Préchauffer le four à 175°C et verser la pâte dans le moule.
8. Enfourner pour 35 minutes de cuisson.
9. Laisser refroidir avant de le déguster. Décorer éventuellement de cacao amer saupoudré et de dés d'oranges confites. Servir avec une crème anglaise parfumée à l'orange pour coordonner le tout.

Matériel

un moule à cake de 24 cm
une grande jatte
une petite jatte
un fouet
une balance ménagère
un mortier ou mini hachoir



Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com