



## Le fondant à la marmelade d'oranges

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 45 min.

### Ingrédients

Oeufs : 4  
Beurre : 100 g  
Chocolat blanc à pâtisser : 200 g  
Sucre en poudre (à la châtaigne) : 25 g  
Marmelade d'oranges amères : 250 g  
Farine de châtaigne : 100 g  
Levure chimique : 1/2 sachet (= 5 g)  
Arôme naturel d'orange : 1 c. à moka  
(facultatif)

*Beurre et farine pour le moule*

### Réalisation > la préparation

### Matériel

un moule à manqué de 24 cm  
une grande jatte  
une jatte moyenne  
une petite jatte  
un fouet  
un batteur électrique  
une balance ménagère



1. Séparer les jaunes des blancs d'œufs, les jaunes dans la jatte moyenne, les blancs dans la grande.
2. Dans la petite jatte, faire fondre le beurre et le chocolat blanc coupés en morceaux, soit au bain-marie soit au four à micro-ondes mais à puissance moyenne.  
*- si vous n'appréciez pas le chocolat blanc, rassurez-vous, il ne sert qu'à apporter de l'onctuosité -*
3. Fouetter les jaunes avec le sucre en poudre, puis ajouter 225 g de marmelade et la préparation précédente fondue. Ajouter éventuellement quelques gouttes d'arôme naturel d'orange.
4. Incorporer la farine de châtaigne et la levure. Mélanger longuement et soigneusement.
5. Monter enfin les blancs en neige ferme et verser dessus la pâte précédente en la soulevant au fouet pour bien mélanger le tout sans casser la neige.
6. Beurrer et fariner le fond et les parois du moule à manqué.  
*- j'aime bien aussi rajouter un peu de sucre en poudre à ce mélange -*
7. Préchauffer le four à 175°C et verser la pâte dans le moule.
8. Enfourner pour 45 minutes de cuisson.
9. Laisser refroidir au moins une heure avant de le déguster, mais il sera encore tiède, ce qui sera loin d'être désagréable si vous voulez goûter... En dernière touche, faire tiédir les 25 g de marmelade d'oranges réservés, et en napper le dessus du gâteau.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)