



## OLENA, ORANGE-CHOCOLAT DE CH.FELDER A MA FACON

### **Pour 6-8 personnes:**

Prévoir un glaçage au chocolat selon la recette que vous trouverez [ici](#), et aussi quelques zestes d'oranges confites.

### Pour le biscuit brownie:

85 g de beurre  
45 g de chocolat noir  
2 petits œufs, les jaunes et les blancs séparés et battus en neige ferme  
50 g de sucre semoule  
55 g de cassonade  
20 g de farine  
5 g de cacao  
40 g de cerneaux de noix hachés

Préchauffer le 180°.

Faire fondre le beurre et le chocolat. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre et la cassonade. Incorporer le chocolat fondu, la farine, le cacao et les noix hachées. Battre les blancs en neige, les incorporer à l'appareil précédent délicatement. Verser dans un moule et faire cuire environ 20 mn.

### Pour le praliné feuilleté: **totalelement facultatif**

70 g de chocolat praliné (pas de la Pralinoise si possible)  
25 de Gavottes brisées

Pendant la cuisson du biscuit, faire fondre le praliné, incorporer les gavottes et réserver.

### Pour la compote d'oranges: **remplaçable par 3 càs de marmelade avec zestes**

25 cl d'eau  
100 g de sucre semoule  
1 orange

Faire bouillir l'eau et le sucre. Couper l'orange en rondelles et la mettre dans le sirop bouillant. Laisser macérer jusqu'à refroidissement complet. Égoutter et hacher au couteau en petits dés Réserver.

### Pour la mousse chocolat orange:

3 cl de jus d'orange (environ le jus d'1/2 orange)  
20 g de sucre semoule  
Les zestes râpés d'1 orange  
50 g de chocolat à 70% de cacao  
80 g de chocolat au lait  
20 cl de crème liquide  
1 jaune d'œuf  
40 g de beurre en pommade

Faire un sirop en portant à ébullition le jus d'orange, les zestes et le sucre. Hacher les 2 sortes de chocolat et les faire fondre au bain-marie. Incorporer la moitié de la crème liquide et remuer jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Réserver.

Battre l'autre moitié de la crème jusqu'à ce que vous ayez une chantilly très ferme tenant entre les branches du fouet.

Verser le sirop refroidi dans la ganache, ajouter le jaune d'œuf, le beurre en pommade et la crème fouettée en mélangeant délicatement.

### Montage:

Dans un cercle ou un rectangle de la taille de votre biscuit, poser le brownie, le recouvrir du croustillant (facultatif), puis de la compote ou marmelade d'orange. Terminer par la mousse en la lissant bien à la spatule.

Réserver alors le gâteau une heure au congélateur, le découper en parts ou en bandes rectangulaires réchauffer doucement le glaçage et napper les parts avec ce dernier.