

binôme gourmand

CARRES MOELLEUX AU MASCARPONE ET A L'ORANGE



Les ingrédients

Pour le biscuit moelleux :

40 g de farine fluide
40 g de fécule de pomme de terre
1 oeuf
80 g de sucre en poudre
1/3 de cuillère à café de levure
2 cuillères à soupe de lait

Pour la garniture à l'orange :

250 g de mascarpone
150 g de crème fraîche épaisse
3 oeufs
100 g de sucre en poudre
1 grosse orange non traitée
sucre glace (facultatif)

Préparation du biscuit :

Cette étape peut se faire à l'avance

Préchauffez le four à 180°.

Séparez le blanc du jaune de l'oeuf. Mettez le jaune dans un saladier et ajoutez le sucre. Mélangez en incorporant les 2 cuillères à soupe de lait. Lorsque ce mélange est bien homogène, ajoutez petit à petit la farine, la fécule et la levure.

Battez le blanc d'oeuf en neige et incorporez délicatement au mélange.

Chemisez un petit moule carré ou rectangulaire (le mien est rectangulaire et mesure 19 x 25 cm) avec du papier sulfurisé en remontant bien au dessus des bords du moule et mettez-y la pâte en la répartissant sur tout le fond du moule.

Enfournez pendant 15 mn selon les fours, le biscuit doit être cuit. Laissez refroidir dans le moule **sans décoller le papier sulfurisé** du biscuit (*ne décollez surtout pas le biscuit du papier sulfurisé sinon la garniture risque de passer sous le biscuit. Les bords du papier sulfurisé doivent rester bien droits. Au besoin intercalez des morceaux de papier sulfurisé pliés entre le moule et le papier sulfurisé entourant le gâteau*).

Préparez la garniture à l'orange :

Lavez et essuyez l'orange. Râpez-en finement la peau, puis extrayez le jus. Ajoutez le sucre, le mascarpone, la crème fraîche et les oeufs entiers. Mélangez bien (*j'ai utilisé un batteur électrique*).

Préchauffez le four à 200°

Lorsque le biscuit est refroidi, versez dessus la préparation à l'orange et remettez le moule au four pendant 10mn à 200° puis baissez la température à 180° et laissez encore cuire pendant 20mn.

Sortez le moule du four et laissez refroidir puis mettez le moule au réfrigérateur pendant 1 heure environ.

Au bout d'une heure sortez le moule du réfrigérateur. Attrapez le papier sulfurisé par les bords, sortez le gâteau du moule et déposez-le sur une surface plane. Décollez le papier sulfurisé des bords du gâteau. Egalisez les bords du gâteau. Découpez-le ensuite en carrés égaux et posez-les sur le plat de service. Saupoudrez de sucre glace (facultatif).