



— La cuisine de Bige —
Essais culinaires pour tenter de combler un vice... la Gourmandise

by Damouredo

Gâteau moelleux à l'orange, crème simplette au chocolat



- Ingrédients pour 8 parts :

* pour le gâteau : 140 g de beurre 1/2 sel, 35 g de beurre doux, 175 g de sucre, 175 g de farine avec levure incorporée (ou 175 g de farine + 1/2 sachet de levure), 3 oeufs, 1 orange (jus + zeste).
(recette inspirée de la revue REGAL)

* pour le sirop : 200 g de jus d'orange (= 3 oranges) et 100 g de sucre.

* pour la crème : 1/2 l de lait entier, 20 g de crème fraîche, 30 g de maïzena, 60 g de sucre, 50 g de cacao et 30 g de Tanariva Lactée.

- Réalisation :

* Préchauffez le four à 150 ° c (th.5).

* Fouettez le beurre pommade avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.

* Incorporez les oeufs un par un en fouettant longuement entre chaque ajout.

* Ajoutez la farine, le zeste d'orange puis terminez par le jus d'orange.

* Versez dans un moule en silicone et enfournez pour 40 min.

* Lorsque le gâteau est cuit, le démouler sur grille et l'arroser de la totalité du sirop d'orange chaud (jus d'orange et sucre portés à ébullition). Laissez refroidir à température ambiante.

* Mélangez le cacao, le sucre et la maïzena dans une casserole. Ajoutez le lait et chauffez, en fouettant, jusqu'à épaississement.

* Hors du feu, incorporez le chocolat, ajoutez la crème fraîche, filmez au contact et réservez au frais après refroidissement.