

Catégorie : dessert

Titre de la recette

Gâteau au chocolat parfumé à l'orange

Chef : Pasquale Vari

INGRÉDIENTS :

Beurre non salé (pour beurrer moule)	15 g (1 c. à table)
Sucre glace	170g (1 tasse)
Beurre non salé (température pièce)	170g ($\frac{3}{4}$ tasse)
Jaunes d'œuf	3 unités
Confiture d'oranges	25 ml (2 c. à table)
Chocolat amère 65% râpé	165g (1 tasse)
Poudre d'amandes	165g (1 tasse)
Fécule de pomme de terre (ou féculé de maïs)	25g (1 $\frac{1}{2}$ c. à table)
Poudre de Cacao	15g (1 c. à table)
Levure (poudre à pâte)	4 g ($\frac{3}{4}$ c. à thé)
Blanc d'œufs	5 unités
Sucre à glace pour la finition	30 ml (2 c. à table)

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 170C (340F).
2. Beurrer un moule à charnier mesurant 9" (24cm).

3. Dans un malaxeur fouetter le beurre et la moitié du sucre à glace pendant 4 minutes.
4. Ajouter les jaunes et poursuivre pendant à fouetter pendant 4 autres minutes.
5. Ajouter la purée d'oranges et mélanger pendant 10 secondes.
6. Dans un bol, mélanger le cacao, le chocolat râpé, la poudre d'amandes, la fécule et la poudre à pâte.
7. Fouetter les blancs en neige, lorsqu'ils seront presque ferme, baisser l'intensité du batteur et ajouter le restant du sucre à glace et poursuivre.
8. À l'aide d'une spatule, plier les mélanges ensemble.
9. Beurrer le moule et verser l'appareil à l'intérieur.
10. Enfourner et cuire pendant 1h10 minutes.
11. En sortant du four, déposer le gâteau sur un gril pour refroidir.
12. Démouler seulement après 7 minutes.
13. Laisser bien refroidir et saupoudrer de sucre à glace et garnir d'un peu de confiture.

Selon la saison la confiture d'oranges peut être remplacé par une confiture : aux fraises ou framboises