

CAKE à L'ORANGE, CHOCOLAT NOIR et ÉCORCES d'ORANGES CONFITES

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 8 personnes

Préparation : 10 min / Cuisson : 30 min

INGRÉDIENTS

• 120 g de sucre • 60 g de miel • 3 œufs • 110 g de crème entière • 200 g de farine T45 • 1 sachet de levure chimique • 90 g de beurre demi-sel • 1 orange bio • 50 g d'écorces d'orange confite • 100 g de chocolat noir

Pour le sirop : • le jus de l'orange bio • 10 g de sucre

RÉALISATION

Préchauffer le four th6, 150°C. Beurrer un moule à cake. Chemiser le fond de papier sulfurisé et beurrer le papier. Réserver au frais.

Couper le beurre en morceaux et le faire fondre avec le miel. Couper les écorces d'orange confite en petits dès. Hacher grossièrement le chocolat au couteau.

Dans un saladier, mélanger au fouet les œufs et le sucre. Ajouter la crème et le zeste de l'orange, mélanger, puis la farine et la levure. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Ajouter le beurre fondu et refroidi, puis les écorces d'orange confite et le chocolat. Mélanger à la spatule.

Verser dans le moule et enfourner pour 50 minutes. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche (sinon rajouter 5 à 10 minutes de cuisson).

Pendant la cuisson, presser l'orange, ajouter le sucre et mélanger pour le faire dissoudre.

Verser ce sirop sur la cake tout juste sorti du four, encore dans son moule. Laisser s'imbiber, puis faire refroidir sur une grille.