

Gâteau au chocolat et aux zestes d'oranges

Dessert

Le plus délicieux des mariages

Couverts : 6

Temps de préparation : 35 minutes

Temps de cuisson : 70 minutes

Ingrédients

Farine 200g

Sucre 150g

Chocolat noir dessert 100g

Oranges x3

Œufs x3

Beurre 100g

Sachet de levure 1/2

Grand-Marnier (facultatif) 2 c. à soupe

Préparation

Coupez le beurre en petits morceaux dans un saladier et laissez-le ramollir à température ambiante.

Préchauffez le four th.5/6 (160°C). Beurrez un moule à cake. Mixez le chocolat pour le réduire en poudre. Fouettez au fouet électrique les oeufs entiers avec le beurre ramolli et le sucre.

Ajoutez la farine, la levure, le chocolat, le sel et mélangez rapidement à la spatule. Versez la pâte dans le moule et enfournez. Faites cuire 50 min.

Prélevez le zeste des oranges et émincez-les finement. Faites-les blanchir trois fois de suite pendant 1 min dans l'eau bouillante. Versez le reste de sucre dans une casserole, ajoutez 10 cl d'eau et portez à ébullition. Laissez bouillir 5 min puis ajoutez les zestes blanchis. Laissez cuire 15 min à feu doux.

Retirez la casserole du feu et ôtez les zestes avec une fourchette puis réservez-les. Pressez le jus des oranges et filtrez-le. Ajoutez-lui le sirop refroidi et le Grand-Marnier. Mélangez. Sortez le gâteau du four, démoulez-le sur une grille et laissez tiédir.

Mettez-le dans un plat. Décorez de zeste d'orange et versez le jus à l'orange tout autour. Servez tiède.