

Gâteau moelleux au chocolat cuit dans une pelure d'orange

Recette pour 4

Description

Un mi-cuit au chocolat qui est cuit et servit dans une pelure d'orange.

L'astuce du chef

Ne faites pas trop cuire le gâteau, servez le encore chaud et avec le centre mi-cuit pour un résultat optimal.

Ingrédients

Gâteau mi-cuit

- 65 Gr Beurre
- 100 Gr Chocolat noir
- 125 Gr Sucre
- 2 Unité(s) Oeuf
- 65 Gr Farine
- 1 Pincée(s) Poudre à pâte

Orange

- 2 Gros(se)(s) Orange

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Lavez et coupez les oranges en deux sur la largeur (équateur). À l'aide d'un couteau d'office et d'une cuillère, videz les pelures (attention de garder le pédoncule au fond). Tamisez la farine et la levure chimique ensemble. Séparez le blanc des jaunes d'œufs (clarifier).

Gâteau mi-cuit

Dans un bain-marie, faites fondre le beurre et le chocolat.

Dans un bol, mélangez les jaunes avec 200 gr de sucre, bien blanchir le mélange. Montez les blancs en neige et serrez-les avec le sucre restant (50 gr).

Une fois la meringue prête (le sucre est bien dissous dans les blancs). Mélangez le chocolat et le beurre fondu avec les jaunes blanchis, à l'aide de votre fouet.

Ensuite, en pliant avec votre fouet, incorporez la farine et la levure chimique.

Finalisez en incorporant les blancs montés (meringue).

Versez votre préparation dans vos pelures d'orange. Cuire 15 à 20 minutes

Bon appétit!