

DFM 930 CHAUD DEVANT 2018
« Les Bons Petits Plats de Francette »
Gâteau au Chocolat et à l'Orange

Pour : 4 Personnes

Préparation : 20mn, Repos : 2h, Cuisson : 25mn

Il vous Faut : 200g de chocolat noir, 200g de beurre, 4 œufs, 100g de sucre + 30g pour les oranges, 100g de farine, 1 cuillère à café rase de levure chimique, 1 orange bio, 2 cuillères à soupe de mélanges de graines. Préchauffez le four à 6/180°C. Concassez le chocolat puis faites-le fondre dans une casserole à feu doux avec le beurre en remuant fréquemment. Cassez les œufs et fouettez-les avec le sucre. Une fois que le chocolat est fondu, versez-y progressivement les œufs tout en mélangeant. Ajoutez la farine et la levure, mélangez de nouveau. Taillez l'orange en fines lamelles. Faites revenir les tranches d'orange à la poêle pendant 5mn avec 30g de sucre. Versez la préparation au chocolat dans un moule recouvert de papier de cuisson. Placez le moule et les lamelles d'orange sur une plaque de four. Enfournez pour 20mn. A mi-cuisson, disposez les lamelles d'orange sur le gâteau et recouvrez du mélange de graines. Poursuivez la cuisson. Faites reposer le gâteau au moins 2h avant de le démouler et de le déguster.