

Moelleux orange et chocolat.

Le chocolat et l'orange font bon ménage, et c'est ce que nous ont prouvé de nombreuses enseignes mondiales. Dans un contexte propice à la nouveauté, les fêtes de fin d'année approchent à grands pas et les fanatiques de chocolat à l'orange sont au rendez-vous. Il faut avouer que le mariage entre le chocolat et l'orange offre une saveur particulièrement gourmande et acidulée. En plus de profiter d'un cacao intense et prononcé, l'orange comble les papilles gustatives pour offrir un peu de légèreté. Pourtant, l'union entre le chocolat et l'orange ne date pas d'hier, son histoire est particulière et elle remonte au XVème siècle.

Ingrédients :

Farine 250 g
Sucre 250 g
Beurre 250 g
Chocolat noir 150 g
Sucre glace 100 g
Levure 1 sachet
Œufs 4
Oranges 4



Préparation :

1. Dans le bol du robot, travaillez le beurre avec le sucre afin d'obtenir un mélange crémeux. Ajoutez les œufs, la farine, la levure, le zeste des oranges et le jus d'une orange.
2. Mettre la pâte dans une poche à douille puis étalez une première couche de pâte dans le moule en silicone. Saupoudrez de 50 g de chocolat râpé. Ajoutez une deuxième couche de pâte.
3. Faites cuire 35 à 45 minutes à 180°C.
4. Préparez le glaçage. Mélangez le sucre glace avec le jus de 2 oranges dans une casserole et faites bouillir.
5. Lorsque les gâteaux sont cuits, démoulez et arrosez-le avec le sirop obtenu. Le moelleux doit être totalement imbibé de sirop.
6. Dégustez le moelleux orange et chocolat chaud avec une tasse de chocolat chaud aromatisé à la vanille.