

Cake marbré orange & chocolat

Préparation : 20 min • Cuisson : 1h10

Ingrédients

- 100g de beurre
- 100g de vergeoise
- 75g de cassonade
- les zestes de 2 oranges sanguines
- 2 œufs
- 210g de farine
- 7g de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 50g de lait
- 70g de crème liquide
- 110g de jus d'orange sanguine
- 15g de cacao en poudre
- 25g de pépites de chocolat noir

Préparation

1. Mélangez les deux sucres avec les zestes d'orange ; si possible, vous pouvez le faire quelques heures en avance ou la veille au soir, votre cake n'en aura que plus de goût.
2. Ajoutez le beurre pommade et mélangez bien.
3. Ajoutez ensuite les œufs un à un en mélangeant bien entre chaque ajout, puis la farine, le sel et la levure chimique préalablement tamisés.
4. Enfin, ajoutez les liquides : le lait, la crème et le jus d'orange.
5. Ensuite, prélevez de pâte et ajoutez-y le cacao, le jus d'orange et les pépites de chocolat.
6. Versez les deux pâtes en alternance dans le moule préalablement beurré et fariné ou chemisé avec du papier sulfurisé. Pour avoir une jolie bosse régulière, vous pouvez ajouter un trait de beurre au centre comme vous le voyez sur la photo.
7. Enfourez dans le four préchauffé à 150°C pour 1h10 de cuisson. Une lame plantée dans le cake doit ressortir sèche. Imbibez le cake immédiatement à l'aide d'un pinceau avec le jus d'orange sanguine.
8. Laissez tiédir puis démoulez avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com