

Gâteau renversé chocolat & orange

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 2 oranges
- 400g d'eau
- 200g de sucre
- 90g de beurre pommade
- 120g de sucre
- 3 œufs
- 50g de jus d'orange
- 100g de chocolat
- 170g de farine
- 4g de levure
- 65g de crème liquide entière

Préparation

1. : 2 oranges d'eau de sucre de beurre pommade de sucre Les zestes d'une orange 3 œufs de jus d'orange de chocolat de farine de levure de crème liquide entière Recette : Portez à ébullition l'eau et le sucre.
2. Coupez les oranges en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur.
3. Mettez les tranches dans le sirop et laissez-les cuire 20 minutes à petit bouillon.
4. Ensuite, égouttez-les, épongez-les avec du papier absorbant et laissez-les refroidir.
5. Faites fondre le chocolat.
6. Mélangez le beurre pommade avec le sucre et les zestes.
7. Ajoutez les œufs un à un en fouettant entre chaque ajout.
8. Ajoutez le jus d'orange puis le chocolat fondu.
9. Incorporez ensuite la farine et la levure tamisée, puis la crème liquide.
10. Beurrez un moule à manqué de 26cm de diamètre, et mettez un cercle de papier sulfurisé au fond du moule pour faciliter le démoulage.
11. Beurrez le papier sulfurisé, puis saupoudrez du sucre sur toute la surface du moule.
12. Disposez les tranches d'orange, puis recouvrez avec la pâte à gâteau.
13. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour 30 minutes (la pointe d'un couteau doit ressortir sèche).
14. Démoulez immédiatement, puis laissez tiédir avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com