



Cake au chocolat à l'orange



Ingrédients

- 100g de sucre non raffiné
- 70g de beurre
- 70g de margarine
- 3 œufs
- 200g de farine type 65
- 1 sachet de poudre levante
- 80g de chocolat noir
- 20g de pépite de chocolat
- 1 orange
- 1 pincée de sel

Préparation 20 mn - cuisson 35 mn

- Dans un bol mélanger la farine, le sel et la levure.
- Râper le chocolat avec une râpe à carotte et l'orange avec un appareil à zester.
- Ramollir le beurre et la margarine.
- Dans un saladier battre le corps gras et le sucre jusqu'à obtention d'une mousse blanche.
- Ajouter les œufs battus puis la farine, le chocolat râpé et les pépites.
- Incorporer le zeste et le jus d'orange. Bien mélanger.
- Verser la préparation dans un moule à cake.
- Enfourner 35 mn à 180° th 6-7
- Laisser tiédir avant de démouler.
- Servir avec une crème ou une salade de fruits.

EN SAVOIR PLUS

La formule chocolat râpé et les pépites ne sont pas indispensables mais ajoutent une note raffinée délicate et appréciable.