

25 janvier 2012

Moelleux « orange-chocolat »

- ◇ 250g de farine
- ◇ 250 g de sucre
- ◇ 250 g de beurre mou
- ◇ 1 sachet de levure chimique
- ◇ 4 œufs
- ◇ 150 g de chocolat haché
- ◇ 2 oranges + 1/2 orange

Pour le glaçage:

- ◇ 100 g de sucre glace
- ◇ Le jus de 2 oranges et demi



Dans une terrine, bien travailler le beurre et le sucre.

Ajouter les œufs un à un.

Incorporer la farine, la levure, le zeste râpé des oranges, puis le jus des oranges.

Beurrer et fariner un moule.

Garnir d'une couche de pâte, puis saupoudrer de la moitié de chocolat râpé.

Verser une nouvelle couche de pâte puis encore du chocolat et terminer par une couche de pâte.

Cuire 45 minutes à 180°

Préparer le glaçage:

Mélanger le sucre glace et le jus des oranges.

Chauffer jusqu'à ébullition.

Arroser le gâteau cuit, démoulé chaud du sirop chaud.

Laisser imbiber.

Participants:

Sabine
Dominique
Guillemette
Guillaume
Grégoire
Jean-Philippe
Safar
Chadi
Françoise
Josiane
Nathalie
Bénédicte
Catherine