

GÂTEAU CHOCOLAT NOIX ÉCORCES D'ORANGE (Martine C)

4 œufs
125 g de sucre en poudre
100 g de chocolat pâtissier
100g d'écorce d'orange confites
80 g de noix mixées
50 g de fécule (facultatif)
1/2 paquet de levure

Travailler les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse,
Ajouter le chocolat fondu, les noix mixées, les écorces d'oranges confites
et coupées en petits dés, la fécule (facultatif) et la levure.

Incorporer délicatement les blancs en neige.

Beurrer et fariner le moule. Verser la pâte.

Faire cuire à 180° pendant environ 30 mn.

Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche.

Possibilité de décorer le gâteau refroidi avec 200g de chocolat chauffé à
feu doux avec 150 g de crème fraîche.

Napper le gâteau avec ce mélange encore tiède et parsemer de quelques
cerneaux de noix.