

Cake chocolat noir et écorces d'orange confites

INGREDIENTS

190 g de sucre semoule
3 œufs entiers
50 g de lait
200 g de farine
1 sachet de levure chimique
90 g de beurre
100 g d'écorces d'orange confites
100 g de chocolat noir pâtisserie

Glaçage :

100 g de chocolat noir pâtisserie
100 g de beurre
2 CAS de crème liquide

PREPARATION

préchauffez le four à 150°

Beurrez un moule à cake

Coupez le beurre en morceaux, versez-les dans un bol, faites-les fondre au microondes, puis laissez refroidir.

Coupez les écorces d'orange confites en petits morceaux, réservez-les dans un bol.

Coupez le chocolat en copeaux, réservez-les dans un autre bol.

Dans un autre saladier, versez les œufs entiers et le sucre et mélangez avec un fouet.

Ajoutez la farine et la levure, mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajoutez le lait.

Ajoutez le beurre fondu et refroidi, mélangez, ensuite ajoutez les morceaux d'écorces d'orange confites et les copeaux de chocolat noir.

Versez la pâte obtenue dans le moule à cake, enfournez et laissez cuire le cake 50 minutes ou plus selon le four

Vérifiez la cuisson en transperçant le cake avec la lame d'un couteau

Transférez le cake sur une grille et laissez-le refroidir.

Préparez le glaçage : faire fondre beurre et chocolat. Ajoutez la crème. Versez le glaçage sur le cake refroidi.