

Bûche gourmande



Déclinaisons de Cake à l'orange

Deux petites recettes pour terminer le mascarpone qui attends sagement au frigo qu'on veuille bien de lui.

Le cake

- * 3 œufs
- * 200g de farine avec levure incorporée
- * 130g de sucre
- * le zeste de 1 ou 2 oranges

- * 150g de mascarpone
- * amandes effilées
- * 1 pincée de sel
- * 1cc de sucre vanillé

Séparer les jaunes d'œufs des blancs.

Fouetter les jaunes avec le sucre, soit au robot, soit au fouet manuel, soit avec de l'huile de coude.

Ajouter le mascarpone et fouetter à nouveau. Ajouter le zeste d'une orange, voire deux si on veut un goût plus prononcé.

Monter les blancs en neige avec le sel.

Incorporer une cuillère à soupe de blancs en neige à la pâte, mélanger vivement puis ajouter le reste délicatement.

Si le moule est souple, ne pas le beurrer par contre, si il est en métal, le beurrer et y verser la pâte.

Parsemer avec les amandes effilées - on peut aussi les mettre au fond du moule et verser la pâte par dessus.

Cuire de 30 à 45 minutes environ - en fonction du four et du moule utilisé - à 180°, chaleur tournante ou 200°, chaleur normale.

Variante

- * 3 œufs
- * 150g de farine avec levure incorporée
- * 130g de sucre
- * le zeste de 1 ou 2 oranges
- * 80g de mascarpone
- * 70g de beurre salé
- * 1cc de sucre vanillé
- * amandes effilées

Procéder de la même façon mais sans monter les blancs en neige. Ajouter le beurre fondu au mélange oeufs-sucres-farine.

Le coulis

- * 4 oranges
- * 100g de sucre
- * sucre vanillé

Peler les 4 oranges à vif, prélever les suprêmes (voir technique du chef simon <http://chefsimon.com/supreme.htm>), les détailler en tous petits morceaux et ajouter le jus recueilli, bien sûr.

Mettre à réduire pendant 15 minutes sur feu assez vif et laisser refroidir.

Servir avec le coulis d'orange et, éventuellement une crème anglaise ou une boule de glace.

On peut aussi faire réduire du jus d'orange légèrement sucré et le verser sur le gâteau à la sortie du four.