

MOELLEUX CHOCOLAT ORANGE

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients

250 g de chocolat noir riche en cacao

250 g de beurre + 15 g pour le moule

200 g de sucre en poudre

4 gros œufs

70 g de farine + 1 cuil. à soupe pour le moule

2 cuil. à soupe de liqueur d'orange (Grand Marnier ou Cointreau)

Pour le glaçage et le décor :

200 g de chocolat noir

100 g de beurre

10 cl de crème

3 étoiles en chocolat

1 zeste d'orange

sucre glace

Préparation

Sortir à l'avance les œufs et le beurre du réfrigérateur afin qu'ils soient à température ambiante.

Préchauffer le four th. 6 (150°C)

Beurrer et fariner un moule à manqué.

Casser le chocolat en morceaux et faire fondre dans une terrine. Lisser.

Dans une jatte, battre le beurre avec le sucre au batteur électrique pendant 4 min. ajouter les œufs puis le chocolat fondu refroidi, la liqueur d'orange et la farine en continuant à battre à vitesse minimum.

Verser cette pâte dans le moule. Cuire 30 min au four. Laisser refroidir et démouler.

Pour le glaçage, faire fondre 200 g de chocolat avec le beurre et la crème soit au bain-marie, soit au micro-ondes. Lisser le mélange et verser sur le gâteau.

Napper entièrement de ce glaçage en l'étalant à la spatule. Laisser refroidir.

Décorer d'étoiles en chocolat saupoudrées de sucre glace et d'un long ruban de zeste d'orange.