



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Gâteau choc-orange déstructuré .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour la pâte :

- 2 c.à.s de marmelade d'orange maison
- 2 c.à.s de poudre de cacao
- 200 g de galettes bretonnes
- 60 g beurre

Ingrédients pour les mousses :

- 1 c.à.s de marmelade d'orange maison
- 110 g de chocolat noir pâtissier
- 160 g de Maïzena
- 180 g de sucre
- 2 gros œufs
- 2 oranges
- 20 cl de crème fraîche 12% MG
- 6 blancs d'œufs
- Noix de beurre

- Enfermer dans un sac et émietter les biscuits au rouleau à pâtisserie
- Mélanger avec le beurre mou, la poudre chocolat et la marmelade, de façon à faire un crumble
- Étaler du bout des doigts une épaisseur de pâte à biscuit au fond d'un moule à charnières
- Réserver le plat au réfrigérateur, couper les oranges en 2 pour récupérer le jus, réserver
- Battre les 2 œufs entiers avec 100 g de sucre afin d'obtenir un mélange mousseux et aérien
- Ajouter la Maïzena, 80 g de sucre et la crème fraîche, verser le jus d'orange, bien mélanger
- Faire fondre délicatement le chocolat noir avec une noix de beurre et quelques gouttes d'eau
- Diviser la préparation en 2 saladiers, dans un rajouter 1 c.à.s de marmelade d'orange ...
- ... dans l'autre 110 g de chocolat noir pâtissier fondu, bien mélanger chaque saladier
- Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement dans chaque saladier
- Verser dans un moule à manquer en superposant la mousse de chocolat puis celle d'orange
- À l'aide d'un couteau déstructurer les 2 couches pour former des motifs visibles du dessus
- Enfourner pendant 35 minutes à 180°C th. 6, couvrir d'une feuille alu,
- Terminer la cuisson 15 minutes (pour 50 minutes au total), sortir le gâteau du four
- Laisser refroidir à température ambiante avant de mettre au réfrigérateur

Conseils :

- Garder une base sèche (sans marmelade), avec davantage de sucre
- Pour un effet de strate ne pas déstructurer les 2 mousses, cela gardera l'homogénéité de chaque mousse
- J'avais fait une décoration marbrée qui a été anéantie par la cuisson, opter pour du papier alu à mi-cuisson pour préserver la décoration
- Laisser reposer dans le four éteint quelques minutes avant de le sortir



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs