



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

## . Marbré orange - chocolat .



*Ingrédients pour 6 personnes :*

- 1 orange confite
- 120 g de chocolat pâtissier
- 125 g de beurre
- 2 c.à.s de lait
- 200 g de farine
- 200 g de sucre
- 3 gros œufs
- fleur d'oranger
- Le jus d'une demie orange
- Zeste d'1 orange

- Préparer à J-2 l'orange confite, la découper en petits morceaux, préchauffer le four th. 6
- Faire fondre le chocolat au bain-marie, ramollir le beurre et le rajouter au sucre dans un saladier
- Mélanger pour obtenir une légère consistance crémeuse
- Ajouter les jaunes d'œufs, le lait, la farine puis la levure, battre les blancs en neige et les incorporer
- Diviser la pâte en 2, parfumer l'une avec les oranges confites et le jus sucre / fleur d'oranger ...
- ...et l'autre au chocolat, beurrer et fariner légèrement un moule à cake
- Alternier les couches de vanille et de chocolat
- Cuire 1 heure à 180°C th. 6

