



GATEAU LEGER CHOCOLAT ORANGE VANILLE



Le gâteau : 125g de sucre blond de canne, 5 gros œufs de la ferme si possible ou à défaut bio, 64 g de farine, 6 g de féculé de pomme de terre, 22 g de cacao en poudre, le zeste d'une orange non traitée, 1 belle cs de poudre de vanille maison, 20 g de grué de cacao.

Beurrer le moule et le poudrer de sucre semoule, réserver au réfrigérateur. Tamiser la farine, la féculé et le cacao. Monter les blancs à vitesse moyenne en ajoutant le sucre en 3 fois dès qu'ils commencent à mousser. Quand les blancs sont au bec d'oiseau diminuer la vitesse, ajouter les jaunes et continuer à battre 15 secondes, le temps qu'ils soient bien incorporés. Verser en pluie la moitié des poudres en les incorporant délicatement à la maryse, ajouter le zeste d'orange râpé à la microplane, la vanille, puis le reste des poudres et mélanger à nouveau à la maryse. Incorporer en dernier le grué. Quand l'appareil est lisse le verser dans le moule. Lisser le dessus à la spatule coudée. Enfourner 5 min à 230°. Ramener alors la température du four à 135° et poursuivre la cuisson pendant 30/35 minutes. Vérifier le bon degré de cuisson à l'aide d'une pique ou de la lame d'un couteau qui doit ressortir brillante. Démouler sur une grille et laisser refroidir. Poudrer de sucre glace au moment de servir.