

GATEAU DUO CHOCO-ORANGE



Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients :

100 g de beurre

90 g de sucre

5 œufs

300 g de chocolat de ménage

60 g de farine

60 g de poudre d'amande

40 g de pistaches émondées

1 pot de confiture à l'orange

45 g d'amandes effilées

sauce à l'orange :

50 g de sucre

2 oranges

1 dl de sirop de grenadine

1 cuillère de kirsch

Travailler le beurre et 60 g de sucre pour le faire mousser. Ajouter 4 jaunes d'œufs et un œuf entier. Mélanger. Ajouter 100 g de chocolat fondu (microonde avec un peu de lait), la farine, la poudre d'amande et les pistaches.

Monter les blancs d'œufs en neige puis les serrer en ajoutant le reste du sucre. Les ajouter délicatement à la précédente préparation.

Verser dans un moule beurré et fariné. Mettre à cuire 40 minutes à 200° en chaleur tournante. En fin de cuisson, démouler sur une grille. Laisser bien refroidir.

Puis couper le biscuit en deux, le fourrer avec la confiture et le reconstituer.

Mettre le chocolat restant à ramollir avec un peu de lait, puis ajouter les amandes effilées ; mélanger. Verser sur le gâteau et le masquer entièrement à l'aide d'une spatule. Mettre au frais si nécessaire.

Sauce à l'orange :

Préparer un caramel avec le sucre restant et quelques gouttes d'eau.

Prélever le zeste d'une orange, le tailler en fine julienne et le mettre à confire dans le sirop de grenadine. Pocher 5 minutes à petit feu puis le retirer.

Décuire le caramel avec le jus des oranges. Donner un bouillon, retirer.

Ajouter les zestes et mettre au frais. Ajouter une cuillère de Kirsch.

Servir frais avec une salade d'oranges.