



GATEAU MARBRE AU CHOCOLAT ET BROWNIES AU CHOCOLAT A L'ORANGE ET A LA MENTHE

Gâteau marbré au chocolat (pour 4 personnes)

- 375 g de farine
- 2 càc de levure chimique
- 1 càc de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 180 ml de lait entier
- 125 ml de crème aigre
- 150 g de beurre non salé ramolli
- 200 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 5 oeufs
- 20 g de cacao en poudre
- 30 ml d'huile de colza

Pour la ganache

120 g de chocolat noir à 57% haché grossièrement

75 ml de crème 35% de MG

30 ml de sirop d'érable

- 1/ Placez la grille au centre du four et préchauffez le four à 180 °.
- 2/ Badigeonnez généreusement de beurre et farinez un moule à Bundt.
- 3/ Dans un bol, mélangez la farine, la levure, le bicarbonate et le sel. Réservez.
- 4/ Dans un autre bol, mélangez le lait et la crème aigre. Réservez.

5/ Dans un mixer, mélangez le beurre avec le sucre et la vanille grattée. Ajoutez les oeufs un à la fois et battez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À basse vitesse, incorporez les ingrédients secs en alternant avec le mélange de lait.



6/ Dans un autre bol, mélangez le cacao et l'huile à l'aide d'un fouet. Ajoutez 500 ml de pâte à gâteau et mélangez bien.

7/ Dans le moule, étalez la pâte à gâteau à la vanille. Creusez un sillon profond au centre de la pâte en la ramenant sur les parois du moule. Répartissez ensuite la pâte à gâteau au chocolat dans le sillon. À l'aide d'une petite cuillère, mélangez légèrement les deux pâtes en faisant de petits mouvements circulaires pour créer un effet marbré.

8/ Faites cuire au four environ 55 minutes (ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau en ressorte propre). Laissez tiédir 10 minutes.

9/ Ganache : Placez le chocolat dans un bol et réservez.

10/ Dans une petite casserole, portez la crème et le sirop à ébullition. Versez sur le chocolat et laissez reposer 1 minute sans remuer.

11/ Démoulez le gâteau en le renversant sur une grille. Laissez refroidir complètement.

12/ A l'aide d'une fourchette, mélangez la ganache jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Laissez tempérer environ 5 minutes. Versez sur le gâteau refroidi de façon à laisser couler la ganache sur les côtés.

Brownies au chocolat à l'orange et à la menthe (pour 10 pièces)

- 4 belles oranges
- 200 g de chocolat noir
- 100 g de beurre (+ 1 noix de beurre pour le moule)
- 100 g de farine (+ 1 càs pour le moule)
- 60 g de sucre
- 30 g de noisettes entières
- 2 oeufs
- 8 feuilles de menthe
- 1 cuillerée à café de fécule de maïs

- 1/ Préchauffez le four à 200°C.
- 2/ Lavez les oranges. Pelez-en 3 à vif et retirez les segments. Pressez le jus de la quatrième orange.
- 3/ Faites fondre le chocolat cassé en morceaux avec le beurre. Pendant de temps, lavez et ciselez la menthe.
- 4/ Ajoutez les oeufs, la farine, le sucre et la menthe puis mélangez. Ajoutez les noisettes concassées .
- 5/ Versez la préparation dans un moule carré ou rectangulaire beurré et fariné, répartissez dessus les segments d'orange en les enfonçant légèrement. Faites cuire au four 15 à 16 minutes.
- 6/ Préparez le coulis : mélangez le jus d'orange et la fécule, puis faites épaissir dans une petite casserole sur feu doux.
- 7/ Quand la pâte a refroidi, coupez-la en bâtonnets de 7 cm sur 2 cm.
- 8/Sur chaque assiette, entrecroisez 3 bâtonnets et décorez d'un filet de coulis.

REGARDEZ LA PREPARATION EN VIDEO :