

Gâteau au Chocolat à l'Ancienne et aux Fruits Confits

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	140g + 100g
- SUCRE SEMOULE	140g
- FARINE	90g
- BEURRE	70g + 50g
- OEUF(S)	4
- FLEUR D'ORANGER (ARÔME)	1 c à soupe
- SEL	1 pincée
- FRUITS CONFITS	Assortiment
- AMANDES EFFILÉES	quelques
- CREME ANGLAISE	

Recette:

- Séparez le blanc des jaunes d'œufs.
- Montez les blancs en neige bien ferme avec une pincée de sel. Réservez au frais.
- Faites fondre doucement 70g de beurre avec 140g de chocolat en remuant au fouet.
- Versez ce chocolat fondu dans un plat creux puis ajoutez un à un les jaunes d'œufs en remuant.
- Incorporez alors le sucre et la farine au fouet puis à l'aide d'une maryse pour finir.
- Ajoutez délicatement les blancs en neige afin d'obtenir une pâte lisse puis ajoutez la fleur d'oranger.
- Préchauffez le four à 170°C.
- Beurrez et farinez un moule à cake.
- Versez la préparation dans le moule puis enfournez pendant 45-50 minutes.
- Sortez le gâteau du four et démoulez-le délicatement. Laissez refroidir.
- Pendant ce temps, préparez le glaçage en faisant fondre les 50g de beurre restant avec les 100g de chocolat afin d'obtenir un crème lisse. Versez généreusement sur votre gâteau.
- Décorez enfin avec des amandes effilées grillées et des fruits confits selon votre goût.

