

Marbré aux Oranges Confites et au Chocolat - Glaçage à la Fleur d'Oranger

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- SUCRE SEMOULE	175g
- BEURRE	175g
- OEUF(S)	3
- FARINE FERMENTANTE	175g
- CACAO AMER EN POUDRE	3 c à soupe
- ECORCES ORANGES CONFITES	30g + quelques pour déco
- LAIT	2 c à soupe
- ORANGE(S)	3 c à soupe de jus
- SUCRE IMPALPABLE	150g
- FLEUR D'ORANGER (ARÔME)	2 c à café
- EAU	2 - 3

Recette:

- Beurrez les bords d'un moule à manquer (de 20 à 25 cm). Déposez du papier sulfurisé au fond.
- Préchauffez le four à 190°C.
- Dans un plat creux, battez le beurre pommade avec le sucre pour le faire blanchir. Ajoutez les œufs un par un. Incorporez ensuite la farine.
- Divisez la préparation en 2.
- Introduisez le cacao et le lait dans une partie, le jus d'orange et les écorces confites dans la seconde.
- Répartissez des cuillères de pâtes dans le moule puis mélangez à l'aide d'une pique pour former le marbré.
- Enfourez pendant 25 minutes.
- Sortez du four et laissez complètement refroidir.
- Préparez alors le glaçage : mélangez le sucre impalpable avec la fleur d'oranger et 2 à 3 cuillères à soupe d'eau (suivant la consistance).
- Versez le glaçage sur le marbré et décorez de quelques écorces d'orange confites conservées.

