

Recette réalisée avec le four LG DuoChef

Fondant à l'orange

Pour 6 personnes

1 orange de préférence bio ou non traitée
130 g d'amande en poudre
2 oeufs
30 g d'huile d'olive
50 g de sucre
1 càc de levure chimique
2 grosse càc de marmelade
pour le décor : 25 g de crème liquide, 50 g
de chocolat noir, la moitié d'une orange

Choisir un petit moule compatible avec le micro-onde d'environ 17 cm de diamètre (un petit saladier à fond plat fait très bien l'affaire). Découper un cercle de papier sulfurisé de la taille du fond du moule. Déposer le papier au fond et beurrer les bords du moule. Cela vous permettra de démouler très facilement le gâteau.

Laver l'orange et la mettre dans un petit récipient non fermé. La cuire entière 3 minutes au micro-onde pleine puissance.

La mettre entière dans le blender avec l'huile et le sucre. Mixer finement. Ajouter les oeufs, mixer et enfin ajouter la levure et la poudre d'amande. Verser dans le moule et cuire 6 minutes à 600 w.

Pendant ce temps dans une casserole, faire fondre le chocolat avec la crème liquide. Une fois le gâteau cuit et démoulé, le couper en deux dans la longueur et étaler la marmelade. Remettre en place le haut du gâteau et napper celui ci avec la ganache épaisse. Décorer avec des tranches d'orange. Réfrigérer.

Le gâteau est assez humide et dense, des petites parts suffisent. Il est délicieux bien frais.



Recette réalisée par Nathalie Cahet - <http://www.lignepapilles.com/>