

Gâteau orange chocolat (sans gluten, sans lactose)

Ingrédients

- 160g de farine de maïs
- 3 oeufs
- 80g de miel*
- 80g d'huile de coco fondue
- 1 orange
- 1/2 sachet de levure
- 2 càs de cacao en poudre

Pour le glaçage :

- 100g de chocolat noir, ici 85% cacao
- 20g huile de noisettes
- 25g de noix de Pécan

Préparation

Préchauffez le four à 180 degrés.

Prélevez les zestes et pressez le jus de l'orange. Dans un cul de poule, mélangez tous les ingrédients.

Séparez la pâte en deux parts à peu près égales et ajoutez le cacao dans l'une d'elle. Mélangez bien.

Versez la pâte chocolatée dans le fond d'un petit moule à cake, chemisé au préalable si besoin. Ajoutez ensuite la pâte à l'orange. Vous pouvez dessiner une vague à l'aide d'un couteau au milieu des deux pâtes pour un effet marbré. Puis enfournez pour une trentaine de minutes. En fin de cuisson, la surface est dorée. Vérifiez à l'aide d'une pointe de couteau qui doit ressortir sèche.

Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Pendant ce temps, préparez votre glaçage. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Concassez les noix de Pécan au couteau. Quand le chocolat est fondu, ajoutez l'huile de noisette hors du feu ainsi que les noix. Laissez refroidir un petit peu pour que le glaçage épaississe légèrement.

Placez une feuille de cuisson sous la grille où se trouve le gâteau et versez le glaçage sur toute la surface. Aidez-vous d'une cuillère/spatule au choix pour étaler uniformément. Réservez au frais jusqu'à ce que le glaçage soit bien figé.

