

Gâteau au chocolat et à la marmelade d'orange



Ingrédients :

- 1 tablette de **chocolat noir dessert Artisans du Monde**
- 100 g de **sucre mascobado Artisans du Monde**
- 1 c.à café de **mélange pour gâteaux Artisans du Monde** (facultatif)
- 20g de **cacao en poudre Artisans du Monde**
- 20 g de maïzena

Préparation de la recette :

- 1** – Faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes le chocolat avec le beurre.
- 2** – Mélanger les jaunes d’œufs avec le sucre. Mettre les blancs à part.
- 3** – Mélanger le beurre/chocolat avec le mélange jaune/sucre, bien mousseux.
- 4** – Battre les blancs en neige avec une pincée de sel, puis les incorporer à l’appareil précédent.
- 5** – Ajouter la maïzena, le cacao et le mélange pour gâteaux.
- 6** – Enfourner à 180° (Th. 6), surveiller et piquer avec un couteau. Quand il ressort bien propre, le gâteau est cuit.
- 7** – Une fois le gâteau refroidi, le couper en 2 et napper une face avec la marmelade d’orange et le décorer selon vos envies.