

Mini bundt cakes chocolat-orange

<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>



Ingrédients, pour 10-12 mini-gâteaux ou 1 grand

- Pour la pâte à gâteau -
 - 150 g de chocolat noir pâtissier
 - 5 cs de purée d'amande blanche
 - 5 cs d'huile d'olive
 - 80 g de sucre complet (rapadura)
 - 35 cl de lait végétal (ici amande)
 - 300 g de farine
 - 1/2 cc de sel
 - 10 g de poudre à lever (soit 1 sachet)
 - 100 g de pépites de chocolat
- Le zeste de 1 ou 2 oranges (pour un goût plus ou moins prononcé de l'orange)
 - Pour le glaçage -
 - 100 g de chocolat noir pâtissier
 - 20 cl de crème de soja

La recette de Juliette :

1. Le gâteau

- Préchauffez votre four à 180°.
- Dans un saladier ou dans le bol de votre robot, mélangez le chocolat, la purée d'amande et l'huile d'olive.
- Ajoutez le sucre complet et le lait végétal.
- Ajoutez ensuite la farine, le sel et la poudre à lever. Mélangez bien puis ajoutez les pépites de chocolat et le zeste d'orange.
- Versez la préparation dans des moules individuels à bundt cakes (ou autres) préalablement graissés, ou dans un grand moule à gâteau, préalablement graissé également.
- Enfournez pour 15 minutes si vos gâteaux sont petits, ou 25 minutes pour un grand gâteau (surveillez la cuisson : plantez la lame d'un couteau au coeur de votre gâteau. Si elle en ressort "propre", votre gâteau est cuit !).

2. Le glaçage

- Au bain-marie, faites chauffer les pépites de chocolat avec la crème de soja. Laissez fondre.

3. La phase finale

- Sortez le gâteau du four et laissez refroidir avant de démouler. Versez le glaçage encore chaud sur les gâteaux et laissez refroidir avant de déguster. Décorez avec un peu de zeste d'orange ou des quartiers d'orange. Servez avec une boule de glace à la vanille, par exemple.