

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET A L'ORANGE

Ingrédients :

30 g de poudre de cacao non sucré
1 sachet de levure chimique
60 g de féculé de pommes de terre
180 g de farine
Zeste d'orange
Jus d'orange
120 g d'huile
1 pincée de sel
180 g de sucre
4 œufs

Préparation :

1. Préchauffer le four statique à 180 degrés.
2. Fouetter les œufs et le sucre une dizaine de minutes au batteur.
3. Incorporer l'huile, le jus et le zeste râpé d'orange.
4. Tamiser la farine avec la levure et la féculé.
5. Les ajouter à la préparation.
6. Bien mélanger pour avoir une pâte homogène.
7. La diviser en deux.
8. Ajouter le cacao dans l'une des pâtes.
9. Beurrer et fariner un moule bundt de 25 cm de diamètre.
10. Y alterner les deux pâtes.
11. Enfourné pour trois quarts d'heure.
12. Éteindre le four et entrouvrir sa porte.
13. Laisser le gâteau dedans une dizaine de minutes, puis le laisser refroidir totalement.
14. Démouler et servir le gâteau bundt au chocolat et à

l'orange.