



Gâteau à l'orange et au Nutella®

Gâteaux/Mini Gâteaux | Végétarien | Dessert | Noël

👤👤👤 | 1 heure 🕒 | 🥄🥄🥄

200 g de sucre en poudre
zeste d'une orange non traitée
3 œufs
65 g de beurre fondu
10 cl de crème entière
190 g de farine T45
1 pincée de sel
½ sachet de levure chimique
Le jus d'une orange
15 ml d'eau
30g de sucre en poudre
90g de Nutella®

Préchauffez le four à 160°C.

Beurrez un moule à cake et recouvrez-le de sucre. Laissez-le au frais pendant que vous préparez le gâteau.

Faites blanchir les œufs et le sucre au batteur avec le zeste d'orange pendant 2 minutes au batteur électrique ou au robot pâtissier. Ajouter la crème liquide, la pincée de sel et battre à nouveau.

Ajouter ensuite la levure et la farine tamisées ensemble. Fouettez encore quelques minutes, ajoutez le beurre fondu et continuez.

Sortez le moule du réfrigérateur, versez la pâte et faites cuire pendant une heure.

Pour vérifier la cuisson, vous pouvez insérer la pointe d'un couteau. Elle doit ressortir sèche.

Pendant la cuisson du gâteau, préparez le sirop de trempage : faites chauffer le jus d'orange, le sucre et l'eau à feu doux jusqu'à ébullition. Laisser bouillir pendant une minute et réserver.

Lorsque le gâteau est cuit, le laisser refroidir quelques minutes puis le démouler sur une grille.

L'enduire du sirop encore chaud. Laisser refroidir sur la grille puis déposer quelques écorces d'orange sur le dessus et à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille lisse, décorer de Nutella®.
