

# Coeur orange chocolat



Voilà un dessert qui fera fondre de plaisir les amoureux. Le traditionnel mariage de l'orange et du chocolat fait toujours son effet !

## Ingrédients

/ pour 6 personnes

- 125 g de farine
- 100 g de sucré
- 125 g de beurre mou
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 oeufs
- 100 g de chocolat noir haché finement
- 1 orange et demi
- Pour le glaçage :
- 80 g de sucré glace
- le jus de 2 oranges

## Réalisation

- Difficulté Facile
- Préparation 30 mn
- Cuisson 40 mn
- Temps Total 1 h 10 mn

## Préparation

1. Dans un saladier, écrasez le beurre ramolli avec le sucre pour obtenir un mélange crémeux. Puis, rajoutez les deux oeufs et mélangez bien.
2. Ensuite, incorporez la farine avec la levure, le zeste râpé de l'orange et demi, ainsi que le jus. Mélangez de nouveau.
3. Préchauffez votre four à 170°C (thermostat 5/6). Beurrez et farinez un moule à gâteau (idéalement en forme de coeur, pour un tête à tête romantique). Garnissez le fond du moule d'un tiers de la pâte. Saupoudrez de la moitié du chocolat râpé. Ajoutez le 2ème tiers de pâte. Saupoudrez du reste de chocolat. Terminez par la pâte restante. Enfourez pendant 40 minutes.
4. Dans une casserole, mélangez le sucre glace avec le jus de 2 oranges. Lorsque le gâteau est cuit (un couteau doit ressortir sali de chocolat mais pas de pâte crue), démoulez-le dans un plat creux et arrosez-le de sirop à l'orange chaud, qui aura été porté à ébullition quelques secondes au préalable. Si le gâteau n'absorbe pas tout le liquide d'un coup, récupérez le jus rejeté et reversez-le sur le gâteau. Il finira par tout absorber.
5. Pour finir

Laissez refroidir à température ambiante, et servez-le accompagné d'une crème anglaise (vanillée ou parfumée à la fleur d'orange par exemple).

