



Le gâteau de fête



Base du Gâteau

- 1 yaourt nature (le pot sert de mesure)
- 1 pot et demi de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 pots de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pot et demi de poudre d'amandes
- 3 œufs
- $\frac{3}{4}$ de pot d'huile de tournesol
- 1 c. à soupe de crème fleurette ou liquide (facultatif)
- 1 zeste d'orange ou 1 c. à café d'arôme naturel d'orange

Garniture :

- 200 g de chocolat à croquer 70 à 74 % de cacao, (un très bon chocolat).
- 20 cl de crème liquide entière
- confiture d'orange (6 c. à soupe), eau (2 c. à soupe), rhum (2 c. à soupe)

Variantes :

A la place de la poudre d'amande : 1 pot et demi de poudre de noix de coco

La base peut être un gâteau acheté tel que génoise nature ou fondant au chocolat.

Préparation :

Mélanger yaourt, sucre et pincée de sel. Ajouter levure et farine tamisées.

Incorporer poudre d'amandes, œufs puis huile et zeste d'orange (crème fraîche facultatif)

Verser la préparation dans le moule beurré et fariné. (moule à cake, moule à manqué ou moule rectangulaire)

Enfourner pendant 35 à 40 min. à four préchauffé th. 180° C (6)

Montage :

Couper le gâteau en 2 ou 3 parties et tartiner séparément chaque partie, du mélange (eau, rhum, confiture) selon le schéma.

Laisser imbiber.

Dans une casserole à fond épais, faire bouillir la crème liquide.

Retirer du feu. Ajouter en une seule fois le chocolat cassé en petits morceaux.

Lorsque le chocolat est fondu, prendre un fouet, partir du centre et tourner lentement et régulièrement, la ganache se forme et devient lisse.

La déposer, tiède, sur la première partie du gâteau imbibé selon le schéma.

Monter les parties imbibées l'une sur l'autre. Faire couler la ganache du centre du gâteau vers les bords. Lisser à la spatule.

Mettre au froid 10 min. Puis lisser de nouveau les cotés.

Décorer avec noix, oranges confites, macarons. En été, le réaliser avec des framboises ou des cerises et un autre alcool.

Mettre le gâteau une nuit au réfrigérateur.

