



GÂTEAU À
L'ORANGE ET AU
GINGEMBRE

GÂTEAU À L'ORANGE ET AU GINGEMBRE

Ingrédients

pour 2 personnes :

Pour le gâteau

- ▶ 2 oranges
- ▶ 1 œuf
- ▶ 25g de cassonade
- ▶ 50g de farine levante
- ▶ 50g de beurre, ramolli
- ▶ 50g de sucre en poudre
- ▶ 1 cuillère à café de poudre de Gingembre
- ▶ 2 tiges de gingembre vert

Pour la crème anglaise

- ▶ 75ml de crème fraîche épaisse
- ▶ 75ml de lait entier
- ▶ 2 jaunes d'œufs
- ▶ 20g de sucre en poudre
- ▶ ½ gousse de vanille

Préparation de la crème anglaise :

- 1 Pour la crème anglaise, faire chauffer la crème, le lait et les graines de vanille juste en dessous du niveau de frémissement.
- 2 Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange jaune pâle, puis verser le mélange à base de crème sur les œufs.
Placer de nouveau le mélange sur la table de cuisson et laisser cuire à basse température sans cesser de remuer jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.
- 3 Retirer de la table de cuisson et laisser refroidir.

Préparation du gâteau :

- 1 Faire chauffer lentement le jus d'une orange avec la cassonade pour la dissoudre. Verser le sirop dans un petit moule à gâteau et laisser refroidir pendant que vous terminer la préparation.
- 2 Mélanger le beurre et le sucre pour obtenir un mélange pâle, léger et mousseux. Dans un autre bol, casser et battre l'œuf. Ajouter l'œuf au mélange à base de beurre et fouetter délicatement.
- 3 Ajouter le jus et le zeste de la deuxième orange.
- 4 Incorporer la farine tamisée, la poudre de gingembre et les morceaux de gingembre vert coupés en dés et verser la pâte dans le moule sur le sirop.
- 5 Couvrir avec une double épaisseur de papier sulfurisé, maintenu en position par un élastique, et faire cuire sur « Vapeur intense » à 90 °C pendant 45 minutes.
Sortir le moule et laisser reposer pendant quelques minutes avant de le renverser et de le servir avec la crème anglaise.
- 6 La vapeur donnera à votre gâteau un aspect plus fondant et plus coloré. Il est possible de réaliser ce gâteau avec un four traditionnel (sans fonction vapeur).

Il n'y a plus qu'à déguster !

