



Cake tropézien

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

80 g de crème liquide 33% de MG

100 g de chocolat blanc

20 g de fleur d'oranger

1 orange bio (zeste)

50 g de beurre pommade

1 g de sel

96 g de sucre

2 œufs entiers

80 g de poudre d'amandes

80 g de blancs d'œufs

40 g de farine

1 orange bio (zeste)

Sucre glace

Sucre grains

Amande concassées

Ganache au chocolat blanc et fleur d'oranger

Dans une casserole, faites chauffer la crème liquide et le zeste d'orange. Versez la crème chaude sur le chocolat et bien mélangez à la maryse. Ajoutez l'eau de fleur d'oranger. Réservez au frigo pendant 2h au min.

Pâte à cake

Dans un saladier, mettre le beurre pommade, le zeste d'orange et 80 g de sucre. Fouettez jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Incorporez un œuf et la moitié de la poudre d'amande. Mélangez puis ajoutez le 2ème œuf, la farine et le reste de poudre d'amande. Montez les blancs en neige avec le sucre. Incorporez délicatement à la maryse les blancs à la préparation. Versez dans un moule à cake chemisé. Parsemez de sucre perlé et d'amandes concassées. Faire cuire pendant 15 min à 160°C puis 45 min à 145°C. Réservez jusqu'au complet refroidissement.

Dressage du cake

Montez la ganache au batteur, attention de ne pas trop la fouetter sous peine de la faire grainer... A l'aide d'un couteau, découpez le sommet du cake. Pochez généreusement des boules de ganache. Posez délicatement le sommet du cake. Saupoudrez d'un voile de sucre glace.