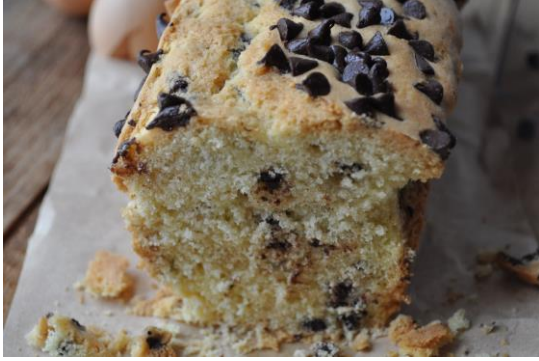


Cake aux pépites de chocolat et à la fleur d'oranger



Quand j'étais petite, ma mère avait l'habitude de faire deux cakes, un aux fruits confits qu'elle se partageait avec mon père car avec ma soeur et mon frère les fruits confits étaient juste une chose horrible, et un autre cake aux pépites de chocolat avec un peu de fleur d'oranger pour ma soeur, mon frère, et moi-même, même si mes parents piocher tout de même dedans ! J'avais envie de remanger ce délicieux cake que j'aimais tant, alors après avoir regardé plusieurs recettes pour me donner une idée des dosages, j'ai confectionné ce délicieux cake aux pépites de chocolat ultra gourmandes, légèrement parfumé à la fleur d'oranger. Je l'ai aimé comme dans mon enfance avec autant de plaisir à le déguster, un gros coup de nostalgie qui n'est pas pour me déplaire

Pour environ 6 à 8 personnes

Ingrédients:

125g de farine

125g de Maïzena

1 sachet de levure

120g de beurre mou

120g de sucre en poudre

2 oeufs

150g de pépites de chocolat noir

2c. à soupe de fleur d'oranger

Préparation:

Préchauffez le four à 210°C.

Dans un petit bol, versez 140g pépites de chocolat, ajoutez-y la fleur d'oranger et mélangez de sorte à bien imbiber toutes les pépites de chocolat. Laissez macérer pendant la confection du cake.

Fouettez énergiquement le beurre mou avec le sucre en poudre, puis ajoutez les oeufs.

Incorporez ensemble la farine et la levure chimique.

Terminez en-y versant le contenu du petit bol avec les pépites de chocolat et la fleur d'oranger.

Versez dans un moule à cake muni de papier cuisson. Parsemez des 10g restant de pépites de chocolat.

Enfournez pour 10min puis baissez ensuite le four à 160°C et continuez la cuisson pendant 35-40min.

Attendez une dizaine de minutes avant de démouler et de bien laissez refroidir.