

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



Pour ce mercredi, je vous propose un cake absolument déééélicieux ! Moelleux, gourmand ce cake m'a vraiment rappelé celui que je mangeais quand j'étais petite, celui que ma mère nous préparait. Le levain apporte une petite saveur et du moelleux en plus. La fleur d'oranger s'accorde comme toujours à merveille avec les pépites de chocolat. Je referais ce cake car c'est vraiment pour moi LA recette ! ;) Et puis vous avez vu comment mes pépites de chocolat sont bien réparties dans la pâte ! ;P

Pour un cake d'environ 6 personnes

Ingrédients:

100g de levain

3 œufs

100g d'huile neutre

4c. à supe de fleur d'oranger

125g de sucre roux

265g de farine

1 sachet de levure chimique

120g de pépites de chocolat noir

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, mélangez le levain avec les œufs, l'huile et la fleur d'oranger.

Dans un autre saladier, mélangez le sucre avec la farine, la levure chimique et les pépites de chocolat.

Versez le mélange sec sur le mélange humide tout en fouettant. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Versez la pâte dans un moule à cake préalablement beurré ou recouvert de papier sulfurisé.

Enfournez pour 30-35min.

Laissez refroidir avant de démouler et de déguster.