

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



Pour ce mercredi je vous propose un cake ! Un cake très simple, très gourmand, très réconfortant, un cake aux pépites de chocolat noir et à la fleur d'oranger. J'adore ce cake, je ne pourrais m'en lasser, il fait partie de mon enfance et à chaque fois que j'en mange j'y retourne directement et cela pour mon plus grand plaisir ! Aujourd'hui je vous propose donc une nouvelle version du cake aux pépites de chocolat noir et à la fleur d'oranger. Ce cake était vraiment délicieux. Bien parfumé, les pépites de chocolat bien réparties dans le cake et le cake moelleux et ferme à la fois, comme je les aime !

Pour environ 6 à 8 personnes

Ingrédients:

350g de farine

1/2 sachet de levure chimique

120g de beurre demi-sel à température ambiante

120g de sucre

120g de lait

4 oeufs

150g de chocolat noir

30g de fleur d'oranger

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Hachez plus ou moins grossièrement le chocolat noir et réservez.

Fouettez le beurre et le sucre dans un saladier jusqu'à ce que l'ensemble soit crémeux. Incorporez les oeufs un par un, en fouettant bien entre chaque ajout.

Ajoutez la farine et la levure chimique, mélangez et incorporez le lait puis la fleur d'oranger.

Ajoutez enfin la moitié du chocolat noir haché.

Beurrez un moule à cake et versez-y la pâte. Ajoutez le reste de chocolat noir et mélangez brièvement avec une spatule.

Enfournez le cake et laissez-le cuire 50min à 1H. A la sortie du four, laissez le cake bien refroidir avant de le démouler et de laisser complètement refroidir sur une grille.

