

Gâteau à l'orange et au dulce de leche



Pour aujourd'hui je vous propose le premier gâteau que j'ai réalisé du [livre "Gâteau merveilleux"](#). Un magnifique et délicieux gâteau qui allie l'orange et le dulce de leche, une vraie merveille ! Une génoise légère parfumé à l'orange recouverte d'une délicieuse crème à la confiture de lait et tout simplement décoré de copeaux de chocolat au lait. De quoi faire des heureux gourmands ! Comme vous pouvez le voir sur mes photos les génoises ont deux aspects différents c'est dû au fait qu'il y en a une je l'ai préparé deux jours à l'avance (pour m'avancer) et du fait qu'elle est autant reposer les blancs en neige montés sont redescendus et ce qui a fait que ma génoise n'a pas monté à la cuisson et a pris un aspect un peu flan, j'ai dû donc refaire une génoise la veille pour pouvoir monter mon gâteau. J'ai donc obtenu deux génoises aux textures très différentes mais au final c'était tout de même très bon ! Mais je vous conseille tout de même de préparer la génoise la veille (et de la cuire) pour le lendemain ou tout simplement de préparer la génoise et de la cuire le jour même.

Pour 8 à 10 personnes

Ingrédients:

Pour la génoise à l'orange:

3 jaunes d'oeufs + 4 blancs d'oeufs

90g de farine

1/2c. à soupe de Maïzena®

110g + 40g de sucre en poudre

1/2c. à soupe de levure chimique

1 pincée de sel

4c. à soupe d'huile de tournesol ou de colza

4c. à soupe de jus d'orange pressé (soit le jus d'une orange environ)

1c. à soupe de zeste d'orange râpée (soit le zeste de deux oranges environ)

1c. à café de sucre vanillé

Pour la crème au dulce de leche:

400g de confiture de lait (faite avec une boîte de lait concentré sucré)

400ml de crème liquide entière

Pour la décoration:

50g de chocolat au lait

100ml de crème liquide entière

Préparation:

Préparez la génoise à l'orange:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un bol, mélangez la farine, la Maïzena®, les 110g de sucre, la levure chimique et le sel.

Dans un grand saladier, mélangez l'huile, les jaunes d'oeufs, le jus et le zeste d'orange, et le sucre vanillé. Tamisez les ingrédients secs et fouettez jusqu'à ce que la pâte devienne homogène, mais pas plus.

Dans un bol propre et sec, montez les blancs en neige. Ajoutez les 40g de sucre, une cuillère à soupe à la fois, et continuez de fouetter pour obtenir une meringue ferme qui ne bouge pas si vous penchez le bol.

Incorporez progressivement les blancs d'oeufs à la pâte: d'abord un quart pour aérer la préparation, puis un deuxième quart et enfin le reste. Remuez juste ce qu'il faut pour ne plus voir de traces des blancs d'oeufs.

Répartissez équitablement la pâte dans deux moules à manqué de 15cm de diamètre environ, sans les beurrer au préalable.

Enfournez les génoises pendant 25 à 30min. Dès leur sortie du four, placez les moules à l'envers sur une grille pour éviter que les gâteaux dégonflent au milieu. La grille permet à l'air de circuler tout autour des gâteaux. Une fois que les moules sont complètement refroidis, passez la lame d'un couteau autour de la génoise. Retournez les moules à nouveau et secouez légèrement afin de décoller les génoises.

Préparez la crème au dulce de leche:

Fouettez vivement la crème afin d'obtenir une consistance bien ferme.

Incorporez le dulce de leche et fouettez jusqu'à ce que la chantilly soit bien homogène. Utilisez la crème le jour même et assez rapidement.

Préparez la décoration:

Faites chauffer très délicatement le chocolat au lait au four à micro-ondes. Il ne faut surtout pas que le chocolat commence à fondre, il doit être juste un peu ramolli.

A l'aide d'une mandoline ou d'un économiseur, prélevez des copeaux de chocolat du côté plat de la plaquette.

L'assemblage:

Coupez les génoises en deux dans l'épaisseur de façon à obtenir quatre génoises rondes.

Placez la première sur plat à gâteau ou sur un grand plateau. Étalez dessus une bonne couche de crème au dulce de leche. Répétez l'opération jusqu'à la troisième génoise incluse. Placez la dernière génoise par-dessus, la face coupée tournée vers le bas.

Couvrez le gâteau d'une fine couche de crème au dulce de leche.

Fouettez vivement la crème destinée à la décoration afin d'obtenir une consistance ferme. A l'aide d'une poche à douille munie d'un petit embout cannelé, réalisez une couronne de crème chantilly tout autour du dessus du gâteau.

Parsemez les copeaux de chocolat sur toute la hauteur du gâteau.

Servez le gâteau aussitôt ou réservez le gâteau au frais.

