

Le Cake à l'Orange de Pierre Hermé

Pour 1 cake de 8/10 personnes :

- **200 g de sucre + 80 g (pour le sirop)**
- **190 g de farine tamisée**
- **95 g de crème fraîche liquide**
- **70 g de beurre fondu**
- **3 œufs**
- **2 oranges**
- **1/2 sachet de levure chimique**
- **1 pincée de sel**

1. Préchauffer le four à 160° en chaleur tournante.
2. Zester les oranges puis ajouter les zestes aux 200 g de sucre et mélanger.
3. Ajouter les œufs, la crème fraîche et la pincée de sel puis battre énergiquement jusqu'à obtention d'une préparation bien lisse.
4. Incorporer en alternant farine/levure et beurre.
5. Verser la pâte dans un moule à cake généreusement beurré.
6. Enfourner pour 1h de cuisson.
7. En parallèle, presser les oranges puis verser le jus dans une casserole avec les 80 g de sucre.
8. Porter le tout à ébullition jusqu'à ce que le liquide s'épaississe et devienne sirop (environ 15 min). Laisser refroidir.
9. Une fois que le cake est cuit, piquer à chaud le dessus à l'aide d'un cure-dents.
10. Badigeonner celui-ci avec le sirop jusqu'à ce qu'il soit bien imbibé.
11. Laisser refroidir le cake puis le démouler : c'est prêt ! ☐

☐ Un moelleux et une légèreté incomparables, la saveur de l'orange qui explose en bouche : bref un immense succès en perspective auprès de vos convives ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Mousse d'Avocat aux Framboises

Pour 4/6 personnes :

- **2 avocats bien mûrs**
- **250 g de framboises fraîches ou congelées**
- **50 g de sucre roux**
- **1 citron vert**
- **15 cl (ou 150 g) de jus d'orange**

1. Peler et dénoyauter les avocats puis les couper en morceaux.
2. Presser le citron vert pour en obtenir le jus.
3. Dans un hachoir ou dans un blender, ajouter les morceaux d'avocats avec le jus d'orange, le jus du citron et le sucre.
4. Mixer pendant 5 minutes jusqu'à obtenir une préparation très crémeuse et brillante (proche de celle de la mayonnaise).
5. Verser la mousse dans un saladier.
6. Conserver quelques framboises pour la décoration et ajouter les autres à la mousse.
7. Remuer délicatement puis garnir des verrines avec la préparation.
8. Disposer 1 ou 2 framboises sur le dessus, couvrir et réfrigérer au minimum 30 minutes avant dégustation : c'est prêt ! ☐

☐ On connaît l'avocat dans les recettes salées mais ce que l'on ne sait pas, c'est qu'il est aussi très utile et très gourmand dans les recettes sucrées comme celle-ci.

Il permet d'éliminer les ingrédients gras comme le beurre ! Très belle découverte ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Gâteau au Yaourt Ultra Moelleux : Chocolat et Oranges Confites

Pour 8/10 personnes :

- **200 g de chocolat noir pâtissier**
- **1 yaourt (pot à garder pour le reste des dosages)**

- 2 pots de farine
- 1 pot de sucre
- 3/4 de pot d'huile
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 œufs
- des oranges confites ([recette ici !](#))

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Couper en morceaux le chocolat puis le faire fondre au bain marie ou bien au micro-ondes. Il doit être parfaitement lisse et brillant.
3. Dans un saladier, ajouter le yaourt puis en suivant : la farine, les sucres, l'huile, la levure et pour terminer les œufs.
4. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation bien lisse et sans grumeaux.
5. Incorporer ensuite le chocolat jusqu'à ce que l'ensemble soit bien homogène.
6. Dans un plat à gâteaux, généreusement beurré, verser la pâte.
7. Disposer un peu partout des oranges confites.
8. Enfourner pour 35/40 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Il est possible de ne pas mettre les oranges confites et d'en faire seulement un gâteau au yaourt au chocolat. ☐

On peut également varier en y ajoutant des noix, des noisettes, des poires, des pommes... libre choix à votre imagination ! ☐

Mais ce qui est sûr, c'est que dans tous les cas il fera un malheur ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Gâteau Léger et Moelleux au Jus d'Orange

Pour 8/10 personnes :

- 250 g de farine
- 220 g de sucre
- 200 g (ou 20 cl) de jus d'orange
- 150 g (ou 15 cl) d'huile
- 4 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- les zestes d'une demi orange

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Séparer les jaunes d'œufs des blancs.
 3. Monter les blancs en neige bien fermes puis réserver.
 4. Dans un saladier, battre énergiquement le sucre avec les jaunes d'œufs jusqu'à ce que la texture soit onctueuse et blanchie.
 5. Verser ensuite l'huile, le jus d'orange et les zestes puis mélanger à nouveau.
 6. Ajouter la farine avec la levure puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
 7. A l'aide d'une spatule, incorporer petit à petit les blancs en neige en prenant soin de mélanger délicatement.
 8. Verser la pâte dans un moule généreusement beurré.
 9. Enfourner pour 45 minutes de cuisson. N'hésitez pas à aller jusqu'à 1 heure si vous voyez que le gâteau n'est pas assez doré : c'est prêt ! ☐
- ☐ Ce gâteau, ultra moelleux et léger, fera exploser en bouche toutes les délicieuses saveurs de l'orange. ☐
A déguster au petit déjeuner ou en dessert avec une crème dessert, il se conservera très facilement 1 semaine dans une boîte hermétique ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Cookies Chocolat et Oranges Confites

Pour une vingtaine de cookies :

- 175 g de farine
- 125 g de beurre mou (à température ambiante)
- 100 g de sucre cassonade
- 100 g de pépites de chocolat noir (ou une tablette de chocolat coupée en gros morceaux)
- 100 g d'oranges confites ([la recette ici !](#))
- 1 œuf

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier ou dans le bol du robot, verser le beurre et la cassonade. Battre jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.
3. Ajouter l'œuf puis la farine et mélanger à nouveau.
4. Incorporer ensuite les pépites de chocolat et les oranges confites coupées en dés.

5. Façonner les petites boules de pâte (passer la pâte au congélateur quelques minutes si besoin) puis les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
6. Enfourner pour une dizaine de minutes jusqu'à ce que les cookies soient légèrement dorés.
7. Les sortir du four, les laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ On ne présente plus l'association du chocolat et de l'orange. Ces saveurs de saison exploseront en bouche et ces cookies auront un goût de reviens-y ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Mendiants au Chocolat : Abricots, Amandes, Oranges, Pistaches, Raisins

Pour une cinquantaine de mendiants :

- **300 g de chocolat noir ou au lait**
- **des abricots secs**
- **des amandes entières**
- **des oranges confites ([recette ici !](#))**
- **des pistaches entières**
- **des raisins secs**

1. Faire fondre au bain marie le chocolat jusqu'à ce qu'il soit bien liquide et brillant.
2. Pendant ce temps, couper en petits morceaux les abricots secs ainsi que les amandes et les pistaches en deux.
3. Préparer aussi les oranges confites en morceaux de 2/3 cm de long.
4. Sur du papier sulfurisé et à l'aide d'une petite cuillère, faire des petits disques de chocolat liquide. Tapoter légèrement la feuille garnie pour lisser les disques et bien les répartir.
5. Disposer chaque ingrédient sur les disques de chocolat à votre convenance.
6. Mettre au frais pendant 2 à 3 heures avant dégustation pour que le tout prenne correctement : c'est prêt ! ☐

☐ A offrir ou à dévorer avec votre entourage, ils disparaîtront en un éclair ! ☐
Il est possible de varier les ingrédients disposés sur les disques de chocolat : noisettes, noix, cranberries... à vous de voir ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Cake au Yaourt Chocolat Orange

Pour un cake de 8/10 personnes :

- **1 yaourt nature (garder le pot pour la suite)**
- **200 g de chocolat (noir ou au lait)**
- **2 pots de farine**
- **1/2 pot de sucre**
- **2/3 pot d'huile**
- **3 œufs**
- **1 sachet de levure**
- **le jus d'une orange**
- **les zestes d'une orange**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, mélanger les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.
3. Ajouter le yaourt, la farine, la levure, l'huile puis mélanger à nouveau jusqu'à ce que tout soit bien incorporé.
4. Terminer en ajoutant le jus d'orange ainsi que les zestes.
5. Réduire le chocolat en pépites en le hachant.
6. Incorporer la moitié du chocolat à la préparation.
7. Dans une moule à cake généreusement beurré, verser la pâte puis disperser le reste du chocolat à la surface.
8. Enfourner entre 1h et 1h15 de cuisson puis vérifier à l'aide d'un couteau. S'il ressort propre : c'est prêt !
□

□ Pour le démouler facilement, laisser le gâteau refroidir puis le mettre pendant 1h au frigo. □
Il se conservera très facilement à température ambiante, dans une boîte hermétique ! □



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Orangettes

□ **Le principe des orangettes est valable et reste le même pour une multitude de fruits confits visibles [ici](#)**

Pour une centaine d'orangettes :

- **Une centaine d'oranges confites (ou autre fruits confits : [voir recette ici](#))**
- **600 g de chocolat noir**

1. Faire fondre le chocolat coupé en morceaux au bain marie jusqu'à ce qu'il soit bien liquide et brillant.
2. Sur une ou plusieurs plaques de cuisson étaler du papier sulfurisé.
3. Une fois le chocolat prêt et à l'aide d'une pince de pâtisserie, plonger une à une les oranges confites en prenant soin de bien les recouvrir en totalité.
4. L'égoutter 5 secondes au-dessus du saladier puis déposer l'orangette sur la plaque.
5. Renouveler les opérations 3 & 4 autant de fois que d'oranges confites.
6. Placer les plaques au frigidaire durant 2 heures au minimum.
7. Une fois sorties du frais, les orangettes doivent se décoller toutes seules : c'est prêt ! □

□ Pour une bonne conservation, les mettre dans une boîte hermétique puis dans un endroit frais ou dans le bac à légumes du frigidaire.

Dégustées à l'heure du café ou simplement par gourmandise, vous régalez à l'unanimité votre entourage et ils vous en redemanderont encore et encore ! □



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Fruits Confits Maison

Cette recette vous permettra de confire une multitude de fruits comme les : oranges, citrons, clémentines, mandarines, poires, pommes, cerises, abricots, prunes, ananas...

□ ***Pour les fruits avec une peau, des pépins ou un noyau : les peler, les dénoyauter ou les épépiner.***

Ici nous allons confire des oranges : le principe reste le même pour tous les fruits.

Pour les ingrédients :

- **1 kg d'oranges (non traitées ou BIO)**

Pour le sirop :

- **1,5 + 1,5 L d'eau**
- **500 g de sucre**
- **4 cuillères à soupe de miel**

1. Laver les oranges puis inciser la peau jusqu'à la chair pour ainsi en récolter 4 quarts égaux.
Presser les oranges et réserver le jus.
2. Mettre dans 1,5 litres d'eau bouillante l'ensemble des peaux pendant 2 minutes puis égoutter le tout.
Renouveler 2 fois ces actions.



3. Découper chaque morceau, dans le sens de la longueur, en allumettes de 0,5 cm de largeur puis réserver.
4. Dans une casserole verser l'autre 1,5 litres d'eau, le sucre, le miel ainsi que le jus d'orange puis porter à ébullition.
5. Ajouter les allumettes d'orange et baisser le feu pour laisser mijoter entre 1h30 et 2h en remuant légèrement toutes les 20 minutes.
Une fois prêtes les oranges confites doivent être translucides.



6. Déposer les oranges confites sur une grille et les recouvrir avec du papier aluminium puis les laisser reposer au minimum 2 à 3 jours : c'est prêt ! ☐

☐ Vous pouvez déguster ces oranges ou fruits confits comme friandises ou les conserver dans une boîte hermétique dans le bac à légumes de votre frigidaire ou dans un endroit frais. Vous pouvez également les congeler sous vide ou dans une boîte en verre. ☐

Utilisables dans de nombreuses recettes comme enrobées de chocolat ou encore incorporées dans un délicieux gâteau au chocolat ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

