

Flocon gourmand

A la pulpe d'orange et à la crème de marrons

Informations :

- difficulté : facile
- pour un flocon de 8-10 parts
- préparation d'environ 15 minutes
- cuisson d'environ 30 minutes



Ingrédients :

- 120g de beurre doux
- 100g de sucre en poudre
- 200g de farine semi-complète
- 3 œufs
- 5 cuillères à soupe de crème de marrons
- La pulpe de 4 oranges à jus
- Pour la décoration :
 - o Cacao en poudre non sucré
 - o Perles de sucre colorées ou autres petits bonbons

Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 180°C (th.6), chaleur tournante.
- 2) Commencer par faire fondre le beurre.
- 3) Dans un saladier, battre le beurre fondu avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 4) Ajouter la farine à cette préparation puis les œufs préalablement battus en omelette.
- 5) Ajouter ensuite la crème de marron. Bien battre le tout pour avoir une pâte lisse et homogène.
- 6) Terminer en ajoutant la pulpe des oranges.
- 7) Beurrer et fariner un moule (ici en forme de flocon) et y verser la pâte.
- 8) Mettre à cuire à four chaud environ 45 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau : la lame doit ressortir sèche.
- 9) Après démoulage, attendre que le gâteau refroidisse pour le saupoudrer de poudre de cacao et le décorer de perles de sucre ou autres petits bonbons.

Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

- Astuce anti gaspi : après m'être concocté un bon verre de jus d'orange maison, je récupère la pulpe des agrumes pour concocter cette délicieuse recette.
- Astuce pratique : pour que mes petites décorations restent bien en place sur mon gâteau, je les « colle » avec un peu de pâte à tartiner aux noisettes.
- Gourmand comme tel, il est aussi possible d'ajouter des morceaux de marrons à la préparation pour encore plus de gourmandise...
- Accompagné d'un thé, c'est un dessert de fêtes parfait !