



Cuisine et  
dépendances

## Moelleux à la châtaigne



*Un vrai délice de l'automne, léger, moelleux et un petit côté rustique qui font de ce gâteau un de mes desserts préférés.*

*La farine de châtaigne donne un goût très particulier au cake, proche du fumé, qui est atténué par le jus d'orange.*

*La farine de châtaigne est très répandue en Corse (les chanceux !), un peu moins sur le continent mais on en trouve dans la plupart des magasins bios.*

### Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 120 g de farine de châtaigne
- 30 g de farine de blé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3 cuil à soupe de cacao en poudre non sucré (type Van Houten)
- 2 œufs
- 80 g de sucre en poudre
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- 100 ml de jus d'orange
- le zeste d'un orange non traitée

### Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Dans une jatte, mélanger les farines, la levure et le cacao.

A part, travailler le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer l'huile. Ajoutez le jus et les zeste d'orange puis le mélange farine - levure - cacao. Mélanger bien.

Verser dans un moule à manqué (en silicone de préférence).

Laisser 20 à 25 min.

*L'accord châtaigne - cacao - orange est parfait !*

Le 20 Avril 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/04/20/index.html>