

Cake à l'amande et ganache montée à la fleur d'oranger



SERVI AVEC
PAN IGP CÔTES DE GASCogne



PRÉPARATION
45 min

CUISSON
55 min

REPOS
6 h



DIFFICULTÉ
facile



POUR
6 personnes

Pour 1 cake de
18 cm de long
et 9 cm de large



Pour la ganache montée à la fleur d'oranger

100 g + 150 g de crème liquide entière 30% minimum

15 g d'eau de fleur d'oranger

90 g de chocolat blanc

1,5 g de gélatine (environ 2/3 d'une feuille de gélatine)

Pour l'appareil à cake

3 œufs

120 g de sucre

175 g de beurre doux

1 gousse de vanille

1 pincée de sel

200 g de farine

125 g de poudre d'amande

0,5 sachet de levure

Pour la décoration

Zestes d'orange

La veille, préparer la ganache

Réhydrater la gélatine dans de l'eau. Hacher finement le chocolat blanc et le mettre dans un grand saladier. Faire chauffer les 100g de crème liquide. Lorsque la crème commence à fumer, ajouter la gélatine essorée et bien mélanger jusqu'à ce qu'elle soit fondue.

Ajouter la crème chaude sur le chocolat haché dans le saladier et mélanger rapidement pour faire fondre le chocolat blanc. La préparation doit être lisse. Sinon, passer la rapidement au mixeur plongeant.

Ajouter les 150 g de crème liquide restante, bien mélanger. Ajouter l'eau de fleur d'oranger, mélanger à nouveau. Filmer avec du papier cellophane au contact de la crème et placer le saladier au réfrigérateur pendant 6 heures minimum.

Préparer le cake à l'amande

Préchauffer le four à 180°C. Beurrer un moule à cake.

Faire fondre le beurre. Couper la gousse de vanille en deux et récupérer les graines. Les mettre dans le beurre fondu et faire refroidir le mélange. Dans un saladier, mélanger les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux.

Combiner la farine avec le sel, la poudre d'amande et la levure. Ajouter ce mélange au mélange œuf+sucre. Mélanger la préparation puis ajouter le beurre fondu et mélanger à nouveau jusqu'à obtenir une préparation homogène. Verser la pâte dans votre moule (laisser environ 1 cm de vide en haut). Enfourner pour 55 mn de cuisson. Faire refroidir complètement avant de démouler.

Monter la ganache

Sortir la ganache du frigo et la monter avec un batteur ou un robot ménager. Elle doit prendre une texture aérienne de chantilly.

Transvaser la ganache dans une poche munie d'une douille à ruban ou à St Honoré, et pocher la crème sur le cake. Vous pouvez couper le dessus s'il est trop bombé. Ajouter quelques zestes d'orange et servir. ✖

Plaimont

Partagez vos
meilleurs moments

D'autres recettes sur www.plaimont.com

#PLAIMONT

