

Gâteau à l'orange

1 boîte de crème de lait ou 2 dl de crème fraîche ; 1 tablette de chocolat à croquer ; le jus de deux oranges ; sucre à volonté ; 20 à 25 biscuits Madère ; 2 à 3 oranges entières ; 50 g de noisettes.

Peler soigneusement les oranges et les diviser en quartiers. Presser le jus des autres oranges et y ajouter du sucre à volonté.

Tremper les biscuits Madère dans le jus pendant quelques minutes et dresser une couche sur le plat de service. Poser au-dessus une couche de quartiers d'oranges. Continuer ainsi jusqu'à ce qu'on ait utilisé tous les ingrédients et terminer avec une couche de biscuits. Garnir le dessus du gâteau avec des noisettes et masquer le pourtour et le dessus avec la crème suivante : laisser fondre le chocolat avec très peu d'eau. Battre afin d'obtenir une pâte fine. Ajouter la crème fraîche battue et un peu de sucre.

Mettre au frais avant de servir.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.