



CAKE VÉGAN **ORANGE**, GINGEMBRE ET CHOCOLAT

Jérôme Raffaelli, *Oh Faon !* (Marseille)

INGRÉDIENTS

Pour un cake de 700 g :

- 220 g de sucre roux
- 250 g de crème de soja
- 250 g de farine T55
- 15 g de levure chimique
- ¼ de cuillère à café de gomme de guar
- 100 g d'huile de tournesol
- le zeste râpé de 2 oranges
- 25 g de gingembre frais
- 80 g de jus d'orange
- 70 g de pépites de chocolat

Pour le glaçage (optionnel) :

- 640 g de chocolat noir
- 128 g d'huile neutre

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 170 °C.

Dans la cuve d'un batteur, fouetter le sucre et la crème de soja. Mélanger et tamiser la farine, la levure et la gomme de guar. Les incorporer en trois fois dans la crème, au fouet.

Mélanger dans un pichet l'huile, le zeste des oranges et le gingembre râpé. Incorporer à la préparation précédente, toujours au fouet.

Ajouter ensuite le jus d'orange et bien mélanger, puis enfin les pépites de chocolat.

Verser dans un moule à cake huilé et enfourner pour 45 min.

Laisser tiédir avant de démouler.

Pour glacer le cake, faire fondre le chocolat et l'huile au bain-marie. Verser ce mélange dans un grand cul de poule. Quand sa température est de 32 °C (utiliser un thermomètre à sonde), y tremper le cake pour ne glacer que le dessus.

