

Gâteau lorrain cacao-gingembre, au parfum d'orange



- 140 grammes de blancs d'œufs
- 130 grammes de sucre semoule
- 1 c. à s. de cacao en poudre non sucré
- 90 grammes de farine
- 85 grammes de beurre fondu refroidi
- 1 c. à s. de gingembre frais râpé finement
- 10 cl de liqueur d'orange (Cointreau ou Grand Marnier par exemple)
- Un peu de sucre semoule et de beurre pour votre moule
- Sucre glace pour la finition.

Déposez le gingembre râpé dans un petit bol avec la liqueur d'orange.

Beurrez votre moule à manqué s'il n'est pas en silicone et versez un peu de sucre semoule au fond de votre moule: bien le répartir sur le fond et sur les bords.

Réservez-le au frais.

Dans la cuve de votre robot montez en neige ferme vos blancs d'œufs et versez la moitié du sucre semoule pour bien les serrer.

Versez ensuite dans la cuve de votre robot l'autre moitié de sucre semoule et la farine, puis mélangez le tout à l'aide de la feuille pendant 2/3 minutes (ou à la spatule si vous n'utilisez pas le robot, cela prendra alors un petit peu plus de temps, il faut que le mélange devienne homogène). Ajoutez le cacao, le gingembre mélangé à la liqueur d'orange et mélangez délicatement.

Versez ensuite le beurre fondu refroidi et mélangez une dernière fois pendant 1 minute environ.

Préchauffez votre four à 180°

Versez l'appareil dans votre moule puis faire cuire 40/50 minutes à 180°. A mi cuisson, recouvrir votre moule d'une feuille d'aluminium pour éviter que le dessus ne brûle.

Vérifiez la cuisson, un couteau doit ressortir propre

Une fois cuit et refroidi, saupoudrez de sucre glace.