



Gâteau choco-orange au Grand Marnier

Recette sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique

Par : Cuisine L'Angélique

PORTIONS : 12

PRÉPARATION : 20 MINUTES

CUISSON : 45 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 235 g (1 2/3 tasse) de farine tout usage [La Merveilleuse](#)
- 50 g (1/2 tasse + 1 c. à soupe) de cacao
- 3,5 ml 3/4 c. à thé) de poudre à pâte
- 3,5 ml (3/4 c. à thé) de bicarbonate de soude
- Une pincée de sel
- 3 oeufs larges
- 220 g (1 tasse) de sucre de canne
- 135 g (2/3 tasse) d'huile d'olive douce
- 10 ml (2 c. à thé) de vanille
- 125 g (1/2 tasse) de boisson de soya, ou autre
- 125 g (1/2 tasse) de Grand Marnier

POUR LA GARNITURE

Mélange 1

- 255 g (1 petit paquet) de «fromage à la crème» *
- 40 g (1/3 tasse) de sucre à glacer
- 10 ml (2 c. à thé) de zeste d'orange
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille

Battre ensemble tous les ingrédients, couvrir et laisser refroidir au réfrigérateur.

Mélange 2

- 2 à 3 oranges pelées et tranchées minces
- 2 onces de Grand Marnier

Mêler ensemble et laisser macérer au réfrigérateur, dans un contenant hermétique, pour un minimum de 4 heures.

Mélange 3

- La recette double de mon [glacage au chocolat](#)

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Huiler et enfariner un moule à charnière de 23 cm (9 po).
2. Dans un bol, mélanger ensemble les ingrédients secs : farine, cacao, poudre à pâte, bicarbonate de soude et sel.
3. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les oeufs et ajouter graduellement le sucre. Battre jusqu'à l'obtention d'un



CONSEIL PRATIQUE

* Pour le «fromage à la crème», voici un substitut sans produits laitiers que je trouve vraiment délicieux : [Original Creamy Sheese](#). Plusieurs autres marques se trouvent sur le marché pour ceux qui suivent un régime sans produits laitiers. Par contre, si vous ne devez pas exclure les produits laitiers, vous pouvez utiliser un fromage à la crème traditionnel et ajouter à la recette 5 ml à 10 ml (1 à 2 c. à soupe) de jus d'orange pour rendre votre mélange plus onctueux.

VALEUR NUTRITIVE

Par portion 470 Calories

Lipides: 22 g	34 %
Saturés 4,5 g	
Trans 0,1 g	23 %
Polyinsaturés: 3 g	
Oméga-6: 2,5 g	
Oméga-3: 0,3 g	
Monoinsaturés: 13 g	
Cholestérol: 50 mg	
Sodium: 75 mg	3 %
Glucides: 57 g	19 %
Fibres: 4 g	16 %
Sucres: 31 g	
Protéines: 7 g	
Vitamine A	4 %
Vitamine C	25 %
Calcium	6 %
Fer	20 %
Cuivre	30 %
Magnésium	35 %
Manganèse	50 %

mélange lisse et onctueux (environ deux minutes). Ajouter ensuite l'huile et la vanille et bien battre le tout.

Zinc	20 %
------	------

4. Ajouter la moitié du mélange de farine, bien battre. Ajouter ensuite la boisson de soya et le Grand Marnier, battre et terminer avec le reste du mélange de farine. Battre jusqu'à ce que le mélange épaississe (environ une minute).
5. Verser le mélange dans le moule et cuire sur la grille centrale du four de 45 à 50 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
6. Laisser reposer 5 minutes, démouler et laisser refroidir le gâteau sur une grille.

Pour le montage du gâteau :

1. Retirer les oranges du mélange 2. Réserver. Dans une petite casserole, porter à ébullition le liquide avec 5 ml (1 c. à thé) de fécule de maïs. Fouetter sans arrêt jusqu'à épaississement. Mettre ce coulis de Grand Marnier de côté.
2. Tailler le gâteau pour obtenir 3 étages.
3. Sur le premier étage, étendre la moitié du mélange de fromage à la crème (mélange 1) et recouvrir de la moitié des oranges.
4. Sur le deuxième étage, étendre le coulis de Grand Marnier, puis le restant du mélange de fromage à la crème et des oranges.
5. Déposer le dernier étage de gâteau sur le dessus et le glacer complètement avec le glaçage au chocolat.
6. Décorer au goût, couvrir et mettre au réfrigérateur.

BON APPÉTIT!