

CAKE NOISETTE, ORANGE & MUSCOVADO

Pour 6-8 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 40 à 45 min



- 100 g de noisettes entières**
- 175 g de beurre mou + 1 noix pour le moule**
- 175 g de Muscovado ou Rapadura* (sucre de canne complet en magasin bio)**
- 1 cuillère à soupe de Marsala**
- 3 œufs**
- 225 g de farine T65**
- 1/2 sachet de poudre à lever (en magasin bio)**
- 2 oranges bio ou non traitées**
- 125 g de sucre glace**

- 1 Réduire les noisettes en poudre avec robot ou moulin à café.
- 2 Laver et brosser les oranges sous l'eau chaude et les sécher.
- 3 Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- 4 Dans un grand bol, travailler le beurre mou en crème à l'aide d'un fouet (électrique) puis lui ajouter le sucre Muscovado tout en continuant de fouetter. Ajouter ensuite le Marsala, les œufs un à un, la moitié de la farine. Bien mélanger.
- 5 Râper le zeste des deux oranges au dessus du grand bol, presser le jus d'une orange (garder l'autre pour le glaçage final). Ajouter le jus à l'appareil et bien mélanger.
- 6 Verser la farine restante, la poudre à lever, les noisettes réduites en poudre et bien fouetter pour mélanger le tout.
- 7 Verser la pâte dans un moule à cake (ou à manqué) beurré (mon moule à cake utilisé ici est très large et mesure 13 x 28 cm).
- 8 Faire cuire pendant 40 à 45 min : un pique en bois doit ressortir sec.
- 9 Laisser tiédir un peu puis démouler.
- 10 Mélanger le sucre glace au jus de la deuxième orange. En badigeonner le cake. Laisser durcir puis remettre une seconde couche et voire une troisième car il reste du glaçage !

Nota : J'essaierai aussi avec des amandes à la place des noisettes ... en rajoutant des dés d'oranges confites ... en remplaçant le jus et les zestes d'orange par ceux du pamplemousse.