

Gâteau zébré d'Halloween

INGRÉDIENTS (pour 8 personnes) :

Pour le gâteau :

- 200 ml d'huile neutre (*arachide, tournesol, colza ou pépin de raisin*)
 - 250 g de sucre en poudre
- Le jus et les zestes d'une grosse orange (*vous devez obtenir 100 ml de jus*)
 - 4 œufs à température ambiante
- 300 g de farine (*ou 150 g de maïzena et 150 g de farine de riz pour une version sans gluten*)
 - 2 x 1 cuillère à café rase de levure
 - 25 g de cacao en poudre non sucré (**IMPORTANT : voir en bas de l'article**)
 - Colorant orange et colorant noir

Pour le glaçage :

- 40 g de sucre glace + 2 cuillères à café d'eau
 - 60 ml de crème liquide entière
 - 85 g de chocolat noir

MATÉRIEL INDISPENSABLE :

- Un moule rond de 20 à 23 cm de diamètre
- Une poche à douille ou un sachet congélation (en coupant un coin)
- Une spatule plate

Commencez par préparer le gâteau :

Dans un grand récipient, mélangez l'huile, le sucre, le jus d'orange et les œufs jusqu'à l'obtention d'un mélange bien homogène.

Divisez la préparation en deux parts égales.

Dans l'une, ajoutez 175 g de farine avec 1 cuillère à café rase de levure chimique puis les zestes d'orange et mélangez afin d'obtenir une préparation homogène. Ajoutez le colorant orange jusqu'à ce que vous obteniez la teinte désirée (préférez des colorants naturels – pour obtenir du orange vous pouvez utiliser des épices telles que du curcuma, safran ou du jus de carotte).

Dans l'autre, ajoutez les 125 g de farine restante avec 1 cuillère à café rase de levure chimique, puis ajoutez le cacao amer et mélangez afin d'obtenir une préparation homogène.

Ajoutez le colorant noir jusqu'à ce que vous obteniez la teinte désirée (préférez des colorants naturels – pour obtenir du noir vous pouvez utiliser du cacao en poudre non sucré, café, chicorée pour des bruns sombres, ou cannelle, sucre complet, thé noir pour des bruns clairs).

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).





Beurrez et farinez votre moule.

Dans le centre du moule versez alternativement trois cuillères à soupe bien remplie de chaque pâte (*l'une sur l'autre*) puis répétez l'opération jusqu'à épuisement des pâtes qui vont s'étendre toutes seules petit à petit et former une sorte de cible.

Enfournez pour 40 minutes environ (*il s'agit d'une durée moyenne pouvant varier suivant les fours*), puis vérifiez la cuisson à l'aide de la lame d'un couteau, celle-ci doit ressortir sèche (*dans le cas contraire, prolongez la cuisson*).

Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Lorsque le gâteau a totalement refroidi, procédez au glaçage :



Commencez par préparer le fondant blanc en mélangeant le sucre glace et les 2 cuillères à café d'eau.

Versez la préparation dans une poche à douille ou dans un sachet congélation et réservez (mettez de côté).

Préparez ensuite le glaçage au chocolat en versant la crème liquide dans une casserole et en portant le tout à ébullition sur feu moyen.

Pendant que la crème chauffe, coupez le chocolat en petits morceaux et placez-le dans un récipient.

Lorsque la crème est bouillante, versez-la sur le chocolat.

Laissez reposer environ une minute puis mélangez bien jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène.



Ensuite, faites couler le glaçage sur le gâteau et lissez à l'aide d'une spatule.

Avec le fondant blanc préparé précédemment, formez une spirale en partant du centre du gâteau.

À l'aide d'un couteau ou d'un cure dent en partant du centre, tirer les traits vers l'extérieur de façon à former une toile.

