

Gâteau au yaourt, orange curd et copeaux de chocolats

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / **Cuisson :** 45 min

Ingrédients pour 8 personnes :

- ✓ 3 oeufs
- ✓ 1 pot de yaourt
(pensez à garder le pot, il vous servira)
- ✓ 1 + 1/2 pot de sucre
- ✓ 3 pots de farine
- ✓ 3/4 d'1 pot d'huile
- ✓ Copeaux de chocolat
- ✓ 1 sachet de levure chimique
- ✓ 1 bouchon de liqueur de vanille
- ✓ 1 pot d'orange curd maison

Ingrédients pour environ 500 g d'orange curd :

- ✓ 3 jaunes d'oeufs
- ✓ 80 g de sucre en poudre
- ✓ 20 g de fécule de maïs
- ✓ 25 cl de jus d'orange
(3 oranges environ)
- ✓ 40 g de beurre

Préparation : *Recettes de Caline*

Recette de l'orange curd, préparez le la veille :

Fouettez ensemble les jaunes d'oeuf et le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Incorporez la fécule de maïs et fouettez de nouveau.

Pressez les oranges et délayez la préparation petit à petit avec le jus.

Placez le tout dans une casserole et faites cuire à feu moyen, pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que la crème épaississe.

Hors du feu, ajoutez le beurre en dés, bien mélanger jusqu'à ce que le curd épaississe un peu, mettre en pot, fermer et laissez refroidir complètement.

Gâteau au yaourt : *Recettes de Caline*

Mélangez les oeufs avec le yaourt, ajouter le sucre en poudre, la farine, la levure, la liqueur de vanille

Terminez en ajoutant l'huile et bien mélanger.

Beurrez et farinez un moule à manqué et versez la préparation.

Enfournez pour 45 minutes à 180°C .

Sortez le du four et patientez une dizaine de minutes avant de le démouler sur une grille.

Coupez le gateau au yaourt en 2 et laissez-le bien refroidir.

Faire votre copeaux de chocolat vous même ou achetez-le directement fait

Tartinez le gâteau d'orange curd, éparpillez les copeaux sur l'orange curd, recouvrez de la deuxième moitié du gateau au yaourt , saupoudrez le de sucre glace (facultatif) avant de le servir

Bonne dégustation à toutes & tous !!