



Gâteaux

Cake glacé orange-canneberge



2h05 **15 min** **50 min** **1h** **296**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le cake orange-canneberge

240 g **Farine**
1 sachet(s) **Levure chimique**
0.5 c. à café **Bicarbonate de soude**
3 pincée(s) **Sel**
125 g **Canneberge(s) (Cranberries) séchée(s)**
1 **Orange(s)**
75 ml **Huile d'olive**
1 **Yaourt**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**

Ingrédients pour le glaçage

60 g **Sucre glace**
1 c. à soupe **Lait entier**

Étape 1

Préparation du moule à cake

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th.6-7).
- 2 Graisser le moule à cake à l'aide d'huile végétale pour que le cake n'accroche pas pendant la cuisson. Réserver le moule.

Étape 2

Préparation des ingrédients secs

- 1 Tamiser la farine, la levure, le bicarbonate et le sel dans un grand saladier.
- 2 Ajouter les canneberges sèches, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois pour répartir les fruits.
- 3 Mélanger les canneberges avec la farine les empêchera de tomber dans le fond du moule à cake pendant la cuisson.

Étape 3

Préparation des ingrédients liquides

- 1 Zester l'orange au-dessus d'un saladier.
- 2 Découper l'orange en deux et récupérer le jus à l'aide

d'un presse-agrumes. L'ajouter au saladier.

- 3 Ajouter l'huile, le yaourt et les oeufs. Bien fouetter pour mélanger tous les ingrédients.

Étape 4

Préparation de la pâte à gâteau

- 1 Ajouter progressivement les ingrédients liquides aux ingrédients secs, en récupérant la pâte collée sur les bords du saladier à l'aide d'une maryse.
- 2 Mélanger doucement la pâte jusqu'à complète incorporation de la farine.
- 3 Attention à ne pas trop mélanger, le cake deviendrait ferme après cuisson.
- 4 Verser la pâte dans le moule à cake.

Étape 5

Cuisson du cake

- 1 Enfourner le cake à mi-hauteur.
- 2 Laisser le cake cuire pendant environ 50 min.
- 3 Retirer du four et laisser refroidir pendant 10 min
- 4 Après 10 min, démouler le cake et le laisser refroidir entièrement sur une grille à pâtisserie.

Étape 6

Préparation du glaçage

- 1 Pendant que le cake refroidit, tamiser le sucre glace dans un petit saladier.
- 2 Ajouter le lait entier dans le saladier. Fouetter énergiquement pour dissoudre les grumeaux.
- 3 Si le glaçage est trop liquide ou trop sec, ajouter un peu de sucre glace ou de lait pour obtenir la bonne consistance.

Étape 7

Dressage

- 1 Transférer le cake sur une assiette une fois qu'il est complètement froid.
- 2 Napper le dessus du cake de glaçage.
- 3 Découper en tranches, servir à température ambiante.