

Gâteaux et desserts au chocolat

Madeleines chaudes au chocolat guanaja, marmelade d'oranges confites



50 min 45 min 5 min 0 537

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la marmelade

- 1 Verser dans un saladier la confiture d'oranges, ajouter le Grand Marnier et mixer le tout au mixeur plongeant.
- 2 Réserver au frais jusqu'au moment du dressage.

Étape 2

Préparation des oranges

- 1 Peler les oranges à vif puis prélever les segments avec un couteau d'office, les réserver au frais dans un saladier jusqu'au dressage.

Étape 3

Préparation des madeleines

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th.6).
- 2 Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et sans grumeaux puis incorporer la farine en fouettant énergiquement.
- 3 Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen, ajouter le chocolat dans un saladier et verser le beurre

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les madeleines

80 g **Chocolat noir**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
110 g **Sucre semoule**
30 g **Farine**
80 g **Beurre**

Ingrédients pour la marmelade d'oranges

40 g **Confiture d'oranges
amères**
5 cl **Grand Marnier**

Ingrédients pour le dressage

2 **Orange(s)**

Ingrédients pour les moules à madeleines

10 g **Beurre**

fondue par dessus tout en mélangeant avec une cuillère en bois.

- 4 Mélanger tous ces éléments ensemble jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 5 Prendre les moules à madeleines, s'ils ne sont pas anti-adhésifs, il est préférable de les graisser à l'aide d'un pinceau et du beurre pommade.
- 6 Remplir les moules aux trois quarts avec l'appareil et enfourner.
- 7 Cuire les madeleines 4 à 5 minutes, le centre des madeleines doit rester fondant.

Étape 4

Dressage

- 1 Disposer les madeleines sur assiette, accompagner de quelques suprêmes d'oranges et de marmelade d'oranges confites au Grand Marnier.