

LE FONDANT DE CHOCOLAT A L'ORANGE

Pour 6 personnes

Préparation **30 mn** **24 H.** à l'avance

Cuisson **40 mn**

6 oeufs

20 cl de crème de soja

150 g de chocolat **70%** de cacao

2 cuil. à soupe de farine

2 cuil. à soupe de whisky

2 cuil. à soupe de sucre semoule

1 orange non traitée

1 noix de beurre



Laver l'orange et la sécher. **Râper** son zeste au-dessus d'un bol. La couper en deux et presser le jus dans le bol.

Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes. **Réserver** deux jaunes et mettre **6** blancs d'oeufs dans une grande terrine.

Casser le chocolat en morceaux et les mettre dans une casserole. Ajouter le jus d'orange en le filtrant . Laisser fondre le chocolat au bain-marie puis lisser avec une **spatule**.

Ajouter le beurre en remuant, puis les **2** jaunes, un par un, toujours au bain-marie puis la crème de soja. Retirer alors la casserole du bain-marie, ajouter la farine puis le whisky. Mélanger bien.

Préchauffer le four à th. **4** (150°). Beurrer un moule à manqué de **24** cm. Battre les blancs en neige très ferme puis ajouter le sucre, sans cesser de battre, jusqu'à ce qu'ils soient lisses et **brillants**. Incorporer le quart des blancs à la préparation au chocolat en remuant délicatement, puis le **reste** en deux fois en soulevant la masse pour ne pas casser les blancs.

Verser la préparation dans le moule, enfourner et faire cuire 40 mn puis laisser le gâteau reposer 5 min dans son moule. Démouler ensuite sur un plat et laisser refroidir.

Préparer le glaçage: casser 100 g de chocolat à 70 % de cacao et le mettre dans une casserole. Faire ramollir au bain-marie puis retirer du feu et ajouter 30 g de beurre. Lisser à la spatule en ajoutant deux cuillère à soupe de whisky.

Verser le glaçage sur le gâteau en partant du centre: un nappage bien lisse se fera tout seul. Mettre au réfrigérateur et déguster 24 H. plus tard.