Recette : trifle chocolat à l'orange et au cointreau

"Gâteau orange-chocolat ; testez la recette Jardin BiO !"

Fan du mariage orange chocolat ? Ce dessert est fait pour vous ! A servir bien frais !

↓ Voir les ingrédients

Temps de préparation	40 mn
Nombre de personnes	6 pers.
Difficulté	Moyen

Les + recettes

Dessert

Enfilez vos tabliers

Ingrédients

- **Pour le gâteau (dans 1 moule à manqué de 25 cm de diamètre)**
- 3 œufs
- 1 pot de sucre de canne complet
- 1 pot (125g) de yaourt de lait de vache
- 1/2 pot d'huile d'olive Jardin BiO + un peu pour le moule
- 3 pots de farine de blé T65 Jardin BiO
- 1 sachet de poudre à lever
- 2 c. à soupe de cacao pur
- **Pour la crème custard**
- 2 jaunes d'œufs
- 3 c. à soupe de sirop d'agave Jardin BiO
- 2 c. à soupe de fécule de maïs
- 1 pot de crème entière liquide
- 1 pot de lait entier ou boisson soja nature
- 1 gousse de vanille fraîche
- **Pour les trifles (dans 6 à 8 verres)**
- 1/2 de gâteau
- La crème custard
- 16 c. à café de Cointreau
- 3 oranges
- 50 g de chocolat noir à l'orange Jardin BiO

Etapes de préparation

1. **Pour le gâteau (dans 1 moule à manqué de 25 cm de diamètre)**
2. 3 œufs
3. 1 pot de sucre de canne complet
4. 1 pot (125g) de yaourt de lait de vache
5. 1/2 pot d'huile d'olive Jardin BiO+ un peu pour le moule
6. 3 pots de farine de blé T65 Jardin BiO
7. 1 sachet de poudre à lever
8. 2 c. à soupe de cacao pur
9. Pour la crème custard
10. 2 jaunes d'œufs
11. 3 c. à soupe de sirop d'agave Jardin BiO
12. 2 c. à soupe de fécule de maïs
13. 1 pot de crème entière liquide
14. 1 pot de lait entier ou boisson soja nature
15. 1 gousse de vanille fraîche
16. Pour les trifles (dans 6 à 8 verres)
17. 1/2 de gâteau
18. La crème custard
19. 16 c. à café de Cointreau
20. 3 oranges
21. 50 g de chocolat noir à l'orange Jardin BiO