



# Les papilles d' **Udibri**

## CAKE MARBRE A L'ORANGE ET PISTACHE



Temps de préparation  
20 min



Temps de cuisson  
1h



Portions  
6 personnes



Difficulté  
Facile



Type de plat  
Gâteau



Type de recette  
Petit déjeuner/Goûter

### Ingrédients

Pour la pâte à l'orange

- 110g farine
- 85g d'œuf
- 60 ml de crème liquide
- 50g de courge
- 50ml jus d'orange
- 45g sucre
- 20g de beurre fondu
- 5g de levure chimique
- 1 cac de rhum ambré
- Zeste orange
- 1 pointe de curcuma en poudre (optionnel)

Pour la pâte à la pistache

- 100g farine
- 80g d'œuf
- 45g de sucre
- 60g purée de pistache
- 60ml crème liquide
- 20g de beurre fondu
- 5g de levure chimique
- Extrait de pistache

Glaçage

- 200g de chocolat blanc
- 20ml d'huile neutre



### Instructions

- Laver et couper la courge en dés. Cuire pendant 20 minutes à la vapeur puis mixer.
- Pour la pâte à l'orange : Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Ajouter le beurre fondu, la crème liquide, le jus d'orange, le zeste d'orange, la courge mixée, le rhum ambré puis fouetter de nouveau. Incorporer la farine et la levure tamisées avec une pointe de curcuma, mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène. Réserver.
- Pour la pâte à pistache : Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Ajouter le beurre fondu, la crème liquide, la purée de pistache, l'extrait de pistache puis fouetter de nouveau. Incorporer la farine et la levure tamisées, mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène. Réserver.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Verser les pâtes dans un moule huilé en alternant une couche de pâte à l'orange et une couche de pâte à la pistache jusqu'à épuisement des deux pâtes. Créer une marbrure avec la pointe d'un couteau ou un cure-dent.
- Enfourner à 180°C pendant 40 minutes. Vérifier la cuisson en fonction de votre four. Laisser refroidir sur une grille.
- Au bain marie ou au micro-ondes faire fondre le chocolat. Une fois fondu, ajouter l'huile et mélanger. Placer un récipient sous la grille et glacer le cake. Renouveler l'opération jusqu'à ce que le cake soit bien recouvert de chocolat. Parsemer le dessus du cake de pistache et de zeste d'orange.
- Placer le cake au frais minimum 1h avant de déguster.
- A vos papilles !