

Cake à l'orange, au chocolat et aux noix

170 g de sucre semoule

160 g de farine

1/3 de sachet de levure

150 g de beurre demi sel

1 orange

80 g de pépites de chocolat

1 cuillerée de miel liquide

50 g de noix concassées

3 oeufs

- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
- Dans un saladier, fouettez les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez en pluie la farine et la levure. Pendant ce temps, faites fondre le beurre et incorporez-le au mélange. Zestez entièrement l'orange et pressez-la.
- Faites confire la peau de l'orange avec un peu d'eau et du sucre.
- Ajoutez le tout à la pâte et remuer délicatement.
- Ajoutez les noix concassées, le miel et les pépites de chocolat.
- Versez dans un moule beurré et fariné puis faites cuire au four 40 minutes.