

GÂTEAU BLANC À L'ORANGE

*50 g de margarine végétale
50 g de sucre
175 g de speculoos émiettés ou autres biscuits secs
1/2 litre de lait de soja sucré
1 sachet d'agar agar (4 g)
50 g de crème de riz
25 g de sucre
le jus d'une orange
1 orange pour garnir
75 g de chocolat noir*

Faire fondre la margarine, y dissoudre le sucre et mélanger aux biscuits. Ajouter un peu d'eau ou de lait de soja pour lier le tout, puis tasser cette préparation au fond d'un moule de 20 cm de diamètre. Si vous d'en possédez pas, découper deux rectangles de carton de 6 cm sur 25 cm, les garnir de papier aluminium et les agraffer. Déposer le « moule » sur le plat de service et y verser la préparation. Placer au réfrigérateur.

Chauffer le lait de soja avec la crème de riz, le sucre et l'agar agar et porter à ébullition en fouettant. Laisser épaissir puis tiédir. Ajouter le jus d'orange, puis verser dans le moule, sur la pâte et lisser. Placer à nouveau au réfrigérateur.

Faire fondre la moitié du chocolat au bain-marie, laisser durcir un peu puis le refondre à nouveau avec le reste du chocolat. Sur une plaque tapissée de papier aluminium, à l'aide d'une cuillère à café, déposer des petits ronds de chocolat fondu. Prélever des lanières de zeste d'orange, les rouler sur elles-mêmes et en déposer une sur chaque rond de chocolat. Laisser refroidir complètement, puis les décoller délicatement. Découper des rondelles d'orange et les couper en 4, sauf une, pour le centre du gâteau.

Démouler le gâteau et le garnir alternativement de rondelles de chocolat et d'orange. Servir très frais.