**Cake au chocolat au lait**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/05/Cake-au-chocolat-au-lait-IMG_5408_33231.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 135 g d'ananas confit**  
**- 100 g d'écorces d'orange (50g + 50g)**  
**- 3 càs de rhum**  
**- 100 g de chocolat au lait**  
**- 50 g de crème liquide**  
**- 100 g de beurre pommade**  
**- 100 g de sucre**  
**- 3 œufs**  
**- 175 g de farine**  
**- 2 càc de levure chimique**

**1 moule à cake de 25 cm de long beurré**  
**Préchauffer le four à 170°C (Chaleur tournante)**

Couper en petits dés la moitié des écorces d'orange et laisser le reste en lanières.  
Couper les rondelles d'ananas en petits dés. Réserver les languettes.  
Mélanger les dés d'ananas et d'orange et les arroser de rhum.  
Laisser macérer pendant 30 minutes.  
Faire fondre le chocolat dans la crème à feu doux ou au micro-ondes.  
Fouetter le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une pommade onctueuse.  
Ajouter les œufs un à un en fouettant la préparation entre chaque.  
Ajouter deux cuillerées de farine dans les fruits et mélanger pour bien les enrober.  
Mélanger le reste de la farine et la levure.  
Ajouter la farine puis le chocolat fondu au mélange des œufs.  
Bien mélanger puis ajouter à la spatule les fruits confits enrobés de farine.  
Déposer les lamelles d'orange dans le fond du moule.  
Verser la pâte par-dessus.  
Enfourner pour 50 minutes environ en surveillant et en couvrant le gâteau s'il colore trop.  
Démouler et laisser refroidir sur une grille.