 **Orangina® et chocolat noir**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/08/Orangina-et-chocolat-noirDSCN8515_28691.jpg) Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Biscuit :**  
**- 3 œufs**  
**- 200 g de sucre en poudre**  
**- 100 g de beurre fondu**  
**- 150 ml d'Orangina®**  
**- 200 g de farine**  
**- 2 càc de levure chimique**  
**Caramel Orangina®**  
**- 75 g de sucre en poudre**  
**- 450 ml d'Orangina®**  
**150 ml de crème fraiche**  
**Glaçage :**  
**- 100 g de chocolat noir**  
**- 50 g de crème fraîche  
- 2 càs de pignons de pin ou d'amandes ♦♦♦♦**

**1 moule à manqué de 24 cm beurré et fariné ou chemisé d'un papier cuisson** ♦  
**Préchauffage du four à 180°C** (Chaleur tournante)

**Le biscuit :**  
Travailler les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter le beurre fondu tout en travaillant.  
Incorporer l'Orangina® (oups, ça mousse!!!), mélanger.  
Ajouter enfin la farine tamisée avec la levure et travailler encore pour obtenir une préparation bien lisse.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pendant 25 minutes : Le biscuit est tout doré et la pointe de l'aiguille ressort sèche.  
Laisser refroidir un peu avant de démouler sur une grille.  
Déposer le gâteau sur le plat de service lorsqu’il est froid.  
**Le caramel Orangina® :**  
Mettre le sucre et une cuillerée d'eau à chauffer dans une grande casserole jusqu'à l'obtention d'un caramel brun clair.♦♦  
Retirer la casserole du feu et ajouter l'Orangina® avec précaution (attention aux projections).  
Remettre à chauffer en remuant pour bien dissoudre le caramel et laisser réduire pour obtenir un mélange blond et sirupeux.  
Incorporer la crème et mélanger en chauffant pendant 5 minutes.  
Verser dans la saucière et laisser refroidir en couvrant d'un film posé sur la crème pour éviter la formation d'une croûte.  
**Le glaçage :**

Faire fondre le chocolat avec la crème ♦♦♦ au bain-marie ou comme moi au Micro-Ondes.  
Remuer pour lisser la préparation.  
**Pour respecter la recette qui disait de verser le glaçage en laissant un bord tout autour du gâteau, j'ai posé un cercle un peu plus petit sur la surface du gâteau.**  
Verser le glaçage et l'étaler à la spatule.  
Parsemer de pignons de pin ♦♦♦♦  
Laisser durcir à température ambiante pendant au-moins une heure.  
Servir avec le caramel Orangina®.