Cakes à l'orange et au chocolat

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 zestes et le jus d'une orange,
- 200 g de chocolat noir,
- 200 g de farine,
- 75 g de beurre fondu,
- 100 g de sucre,
- 1 œuf,
- ½ paquet de levure.

Préparation: 10 min. Cuisson: 15 min.

Préchauffer le four à 210°C (Th. 7). Beurrer un moule assez plat (moule à tarte ou plaque de cuisson par exemple). Débiter le chocolat en pépites.

Dans une terrine, tamiser la farine et la levure. Creuser une fontaine, y verser le beurre fondu, le sucre, l'œuf, le zeste et le jus d'orange. Mélanger pour obtenir une pâte homogène. Incorporer les pépites de chocolat. Verser dans le moule en une couche d'1 à 2 cm, et enfourner pour ¼ d'heure environ.

À la sortie du four, laisser refroidir puis couper en tranches.