**Tartelettes orange chocolat**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| http://www.ptitchef.com/upload_data/recipe/38775_1L | | | **Nombre de parts:** 6  **Temps de préparation:** 20 Minute(s)  **Difficulté:** Facile | |
| **Ingrédients:**  1 pâte sablée pur beurre Faire la pâte sablée ou prendre une pâte pur beurre du commerce, étalez-la et découpez à l'aide de l'emporte-pièce 12 cm 6 cercles, piquez la pâte et les cuire à blanc 12/15 mn à l'envers pour moi pour avoir des coques parfaites!.  Crème à l'orange : 100g de sucre semoule 1 sachet de sucre vanillé 2 CS de fécule de maïs Maïzena 1 oeuf 2 verres de jus d'orange pur ( 300 ml ) Une bonne noix de beurre doux en cubes  Ganache au chocolat : 150g de crème liquide 150g de chocolat noir " dessert " |  | **Préparation:**  **etape 1** Dans une casserole, verser les sucres avec la fécule, l'oeuf et le jus d'orange. Porter sur le feu doux sans cesser de remuer au fouet jusqu'à épaississement de la crème.   **etape 2** Quand la crème à l'orange a épaissi, retirer du feu puis ajouter la bonne noix de beurre doux en cubes et fouetter jusqu'à incorporation du beurre dans la crème. La crème à l'orange devra être onctueuse et veloutée comme un lemon curd ( crème de citron ).   **etape 3** Verser cette crème à l'orange sur le fond de tarte cuit puis enfourner pour une petite dizaine de minutes ( à 180 C ). Attention à ne pas trop laisser les tartelettes au four. La crème à l'orange ne devra surtout pas colorer, ni cuire davantage.   **etape 4** Retirer du four et laisser refroidir.   **etape 5** Pour la ganache, faites la crème, retirer la du feu et ajouter le chocolat en petits morceaux. Laisser reposer une minute puis mélanger à l'aide d'une spatule. La ganache devra être parfaitement lisse et brillante.   **etape 6** Verser cette ganache sur les tartelettes. Lisser au besoin pour bien répartir la ganache uniformément sur les tartelettes.   **etape 7** Réserver les tartelettes au réfrigérateur quelques heures avant dégustation.  Déguster-les bien froides, mais les sortir quelques minutes avant!. | |