**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 beurreFaire 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 semoule1 sachet de sucre vanillé2 CS de fécule de maïs Maïzena1 oeuf2 verres de jus d'orange pur ( 300 ml )Une bonne noix de beurre doux en cubesGanache au chocolat :150g de crème liquide150g 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!.  |