

Tarte Chocolat Orange



Hello les Gourmands !

Me voici de retour avec une idée simple et originale en cette période de fêtes !

Pourquoi ne pas vous laissez tenter par une **Tarte Chocolat Orange** ?

Des saveurs de saison et une décoration en toute simplicité.

Seul bémol à cette époque ... les photos !

Diantre comme il est difficile de photographier mes recettes à la lumière du jour, c'est à dire entre 9h et 16h ... quasiment mission impossible.

Alors cette jolie tarte est un peu flou, mais elle n'en reste pas moins bonne, heureusement.



** Petite info au passage, même si j'aimerais beaucoup beaucoup, Blogueuse n'est pas mon métier ce qui explique que la tranche horaire 9h/16h ne soit pas idéale. C'est pas juste parce que je suis emmitouflée dans mon plaid toute la journée ... enfin sauf le Dimanche !*



Préparation :

- : 8 à 10 personnes
- : 1 moule à tarte de 25 cm
- : 50 minutes + 4h au frais
- : 180°

Veillez à lire toutes les étapes avant de débiter la recette. Idéalement voici l'ordre dans lesquelles vous devrez réaliser les préparations :

- * *Préparation de la pâte à tarte + repos*
- * *Préparation de l'appareil au chocolat*
- * *Pré-cuisson pâte à tarte + cuisson tarte & appareil au chocolat*
- * *Tarte refroidie + préparation gelée à l'orange*
- * *Repos au frais*

Ingrédients :

Pour la pâte à tarte

- * 200gr de farine semi-complète
- * 25gr de sucre
- * 130gr de beurre froid coupé en dès
- * 2 càS d'eau froide

Dans le bol de votre robot versez la farine, le sucre et le beurre froid coupé en dès.

A cette période de l'année où je cuisine beaucoup, notamment beaucoup de pâte à étaler, il m'arrive d'utiliser de la margarine comme nos grands-mères. Plus facile à étaler elle est aussi moins onéreuse sans trop dénaturer le goût de vos préparations.

Mélangez les ingrédients à l'aide de la feuille, ou entre vos

doigts, jusqu'à obtenir un mélange sableux. Ajoutez l'eau froide et mélangez jusqu'à ce que la pâte commence à s'agglomérer. Terminez de former votre boule de pâte à tarte en la pétrissant sur un plan de travail fariné.

Filmez et laissez reposer au frais 30 minutes.

Reprenez votre pâte à tarte, étalez-la délicatement et foncez un moule de 25 cm de diamètre. Laissez prendre au congélateur 30 minutes.

Pendant ce temps réalisez votre appareil au chocolat.



Ingrédients :

Pour l'appareil au chocolat

- * 300ml de crème entière liquide
- * 120ml de lait
- * 400gr de chocolat blanc

(et un peu de chocolat au lait pour compléter dans mon cas)

- * 2 gros œufs

Dans une casserole portez à ébullition le lait et la crème.
Dans un grand bol cassez le chocolat en morceaux et ajoutez la préparation bouillante par dessus. Laissez reposer quelques secondes et mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et la préparation bien lisse. La quantité de chocolat est importante, vous aurez peut être besoin de faire chauffer à nouveau le mélange. Si c'est le cas, faites chauffer au micro-ondes 1 minute par 1 minute jusqu'à ce que le chocolat récalcitrant soit coopératif !
Laissez tiédir quelques minutes la préparation et ajoutez les deux œufs. Mélangez bien le tout.

Pendant que votre appareil tiédi, faites pré-cuire votre pâte à tarte 12 minutes à 180° ... idéalement lestez la pâte avec des billes en argile pour éviter qu'elle ne gonfle à la pré-cuisson. Au bout de 12 minutes retirez les poids et laissez cuire à nouveau 8 à 10 minutes.
Sortez votre pâte à tarte du four et baissez-le à 160°.
Versez votre appareil au chocolat sur le fond de tarte et enfournez à nouveau pour 35 à 40 minutes.

Laissez tiédir puis refroidir au frigo avant de préparer la gelée à l'orange !



FLOU DE TOI

Ingrédients :

Pour la gelée à l'orange

- * 250ml de jus d'orange (*fraîchement pressées c'est encore mieux*)
- * 2 càC d'agar agar

Dans une petite casserole portez à ébullition le jus d'orange et l'agar agar. Laissez frémir 1 à 2 minutes.

Reprenez votre tarte refroidie et versez la préparation sur le dessus, vous pouvez la filtrer au tamis avant pour obtenir un aspect bien lisse.

Disposez à nouveau le tout au frigo pour 2h minimum.

Votre gelée devrait prendre rapidement, vous pourrez ainsi décorer de fines tranches d'orange et de menthe fraîche.