

Tarte Chocolat Noir et Marmelade d'Orange

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- PÂTE BRISEE	1x
- CONFITURE D'ORANGES	6 c à soupe (voir DI-154)
- CHOCOLAT FONDANT	100g
- LAIT	100 ml
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- OEUF(S)	1
- CREME ANGLAISE	en option

Recette:

- Préchauffez le four à 190°C.
- Foncez la pâte sur le papier sulfurisé dans un moule à tarte. Piquez le fond avec une fourchette.
- Faites cuire la pâte à blanc (avec un poids au centre) pendant 15 minutes. Réservez à la sortie du four.
- Entre temps, chauffez le mélange lait – crème jusqu'à ébullition.
- Cassez le chocolat en morceaux dans un plat creux.
- Versez une première moitié du mélange lait – crème bouillant sur le chocolat. Mélangez puis versez la seconde moitié jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
- Intégrez-y alors l'œuf et fouettez énergiquement.
- Etalez la marmelade d'orange sur le fond de tarte précuit.
- Recouvrez délicatement avec le mélange au chocolat.
- Enfournez pour 20 minutes.
- Laissez refroidir quelques minutes avant de démouler.
- Servez avec de la crème anglaise selon votre goût.

