

Croûte Sablée au Chocolat et Crème d'Oranges

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BISCUITS SABLÉS	240g (Sprints)
- AMANDES HACHÉES	50g
- BEURRE	80g
- CHOCOLAT FONDANT	40g
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- LAIT CONCENTRÉ	400 ml (sucré)
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	3
- ORANGE(S)	le jus d'1 + 1 pour la déco

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Chemisez un petit moule à manquer de papier sulfurisé : le fond et les bords.
- Faites fondre le beurre doucement au micro-onde.
- Concassez les biscuits sablés finement : au Monsieur Cuisine, 7 secondes sur turbo.
- Mélangez-les avec la poudre d'amandes.
- Intégrez-y le beurre fondu et homogénéisez.
- Déposez la pâte dans le moule chemisé en tassant à l'aide du dos d'une cuillère.
- Enfourez 10 minutes. Sortez du four et laissez reposer dans le moule.
- Faites fondre doucement le chocolat noir avec la crème fraîche au micro-onde. Etalez ce chocolat fondu sur la croûte de biscuits sablés. Réservez au frais pendant 15 minutes.
- Fouettez le jaune d'œuf avec le lait concentré sucré. Ajoutez, toujours au fouet, petit à petit le jus d'orange. Versez la crème obtenue sur la couche de chocolat et égalisez-la en tapotant le moule sur la table de travail.
- Enfourez de nouveau 15 minutes.
- Sortez du four et laissez complètement refroidir avant de démouler délicatement.
- Décorez le dessus de la tarte avec des quartiers de chair d'orange.
- Réservez au frigo jusqu'à la dégustation.

