

## *Tarte Chocolat-Orange au Mascarpone*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 1 h 15 min**

### Ingrédients:

- PÂTE BRISÉE	1x
- OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	80g
- SUCRE VANILLÉ	1 sachet
- SEL	1 pincée
- ORANGE(S)	le zeste et le jus d'1
- FÉCULE DE MAÏS	1 c à soupe
- MASCARPONE	350g
- CHOCOLAT FONDANT	120g
- BEURRE	10g
- ÉCORCES ORANGES CONFITES	en dés

### Recette:

- Prélevez le zeste de l'orange.
- Pressez-la pour en recueillir le jus.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec les sucres, la fécule, le sel, le jus de l'orange et le mascarpone. Divisez ce mélange en 2 dans un second plat creux.
- Foncez la pâte brisée dans votre moule sur du papier sulfurisé (ici un moule rectangulaire).
- Faites fondre doucement au micro-onde le chocolat avec le beurre : 2 x 40 secondes en mélangeant entre les deux passages.
- Intégrez le chocolat fondu dans un des deux récipients creux et fouettez.
- Versez le mélange chocolaté sur la pâte et réservez au congélateur pendant au moins 30-40 minutes. Le chocolat doit être figé.
- Intégrez le zeste de l'orange dans l'autre partie.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Lorsque le chocolat est figé, versez délicatement le mélange avec le zeste.
- Enfournez pour 35 – 40 minutes.
- Sortez du four puis répartissez des dés d'oranges confites sur toute la tarte en les enfonçant légèrement dans la crème cuite. Laissez refroidir puis démoulez délicatement.

