

Carte à l'orange et au chocolat

Préparation : 20 min
Cuisson : 1h
Quantité : 8 personnes

Ingédients

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 50 g de sucre
- 5 cl d'eau
- 80 g de margarine (végétale!)

Pour la garniture :

- 4 oranges (~850g)
- 150 g de sucre
- 10 cl d'eau
- 1 pincée d'agar-agar
- 180 g de chocolat
- 4 cl de crème (végétale!)

Si tu as la flemme, tu peux directement prendre de la confiture d'oranges ;)

Préparation

Mélanger la farine et le sucre.
Ajouter l'eau et la margarine coupée en dés.
Former une boule.
Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au frais.
Peler et couper les oranges en dés.
Faire chauffer les oranges, le sucre et l'eau à feux doux pendant 45 min.
A l'obtention d'une compotée, ajouter l'agar-agar.
Laisser refroidir.
Préchauffer le four à 180°C.
Étaler la pâte et la piquer avec une fourchette.
Faire cuire le fond de tarte pendant 20 min.
Faire fondre le chocolat avec la crème.
Répartir la moitié du chocolat fondu sur le fond de tarte.
Recouvrir de la compotée d'oranges.
Recouvrir du reste de chocolat fondu.

Catégorie : Tartes

Samedi 2 février 2019

mimmydou.fr