

# Tarte aux agrumes et chocolat

- **Préparation** : 1 heure
- **Cuisson** : 20 minutes
- **Repos** : 1 jour

## Ingrédients

- 40 g d'Amandes en Poudre
- 375 g de Beurre
- 300 g de Chocolat Noir Amer à 70% de Cacao
- 800 g de Crème Fleurette
- 250 g de Farine de Blé
- 50 g de Grand-marnier
- 200 g de Jus d'orange
- 45 g de Maïzena
- 50 g d'Oeufs
- 3 Oranges
- 2 Pamplemousses Roses
- 1 pincée de Sel
- 130 g de Sucre Glace



## Préparation de la recette

• **La veille** : Dans un saladier, versez la farine. Ajoutez 175g de beurre. Mélangez à la main jusqu'à obtenir une préparation sableuse. Ajoutez les oeufs, 100g de sucre glace, la poudre d'amande et le sel. Pétrissez, arrêtez-vous lorsque la pâte est devenue un peu élastique. Faites une boule, enveloppez-la de film et placez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

• Préparez le dôme au chocolat noir. Montez en chantilly 300g de crème fleurette avec 30g de sucre glace.

• Dans un saladier, mettez 250g de chocolat en petits morceaux. Portez à ébullition 300g de crème fleurette, versez sur le chocolat, mélangez et ajoutez la crème chantilly. Versez dans un saladier supportant le froid et placez au congélateur.

• **Le lendemain** : Sortez la pâte du réfrigérateur pour qu'elle ramollisse un peu.

• Préchauffez le four à 210°C (th. 7). Foncez un cercle à tarte de 22 cm de diamètre de pâte sablée aux amandes. Faites-la cuire à blanc 15 minutes, décerclez.

• Faites fondre au bain-marie 50g de chocolat et 50g de beurre. Sortez la tarte du four, laissez-la et badigeonnez le fond du mélange au chocolat fondu.

• **Préparez la crème a l'orange et au Grand Marnier** : Prélevez le zeste de 3 oranges. Faites-les blanchir. Conservez les oranges que vous pèlerez à vif.

• Dans une casserole, mélangez à froid 200g de crème fraîche, le jus d'orange , la maïzena et les zestes. Portez à ébullition en remuant très fréquemment. Petit a petit, incorporez 150g de beurre, le Grand Marnier. Réservez.

• **Montage et présentation**. Pelez à vif les pamplemousses et les oranges. Garnissez le fond de tarte de crème à l'orange et au Grand Marnier. Sur le milieu de la tarte démoulez le dôme de mousse chocolat noir. Entourez le dôme de segments d'agrumes en jouant avec les couleurs.