

## Les ingrédients - Pour 2 tartes:

**2 gros œufs**  
**1 cuil à café rase de levure chimique**  
**85g de farine**  
**100g de sucre**  
**75 gr de beurre ramolli ½ sel**  
**60g de cacao amer**  
**75g de lait**  
**1 gousse de vanille**

## Pour la ganache:

200g de chocolat noir pâtissier  
 1 orange bio: zeste + 5cl de jus  
 10cl de crème liquide entière  
 2 c à soupe de sucre  
 15g de beurre

## Le matériel:

Cul de poule  
 Moules à cupcakes en silicone (5cm)  
 Maryse  
 Fouet  
 Casserole  
 Poche à douille + douille cannelée

## La recette

### La ganache :

Verser **10cl de crème** dans une casserole. Ajouter le sucre (2 c à soupe) et le jus d'orange (5cl), mélanger et faire chauffer jusqu'à frémissement.

Couper le chocolat en cubes. Sortir la casserole du feu, verser le chocolat, mélanger avec une maryse. Continuer à mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit totalement fondu et lisse.

Peser le beurre, le couper en morceaux. Ajouter à la ganache et mélanger, il ne doit plus rester aucun morceau ou grumeau. Râper la moitié du zeste de l'orange et ajouter à la ganache, mélanger. Verser dans un bol, filmer et mettre au frais 40mn.

→ **Préchauffer le four à 180°C (Th6).**

### Les moelleux chocolat :

Faire fondre le beurre.

Casser les **œufs** dans un cul de poule. Ajouter le **sucre** et battre au fouet pour faire mousser.

Ajouter le **beurre fondu**, le **lait**, le **cacao** et la **vanille grattée**.

Ajouter ensuite la **farine**, la **levure**.

Mélanger et arrêter dès que la pâte est lisse et homogène.

Verser la pâte dans une poche à douille fermée puis verser dans les moules (pas plus des 2/3).

Enfourner à **four chaud pendant 8mn.**

### Dressage :

Mettre la ganache en poche à douille avec embout cannelé et recouvrir les cupcakes en formant un serpent qui remonte vers le haut. Décorer avec un triangle d'orange.

AMUSEZ VOUS ! Remplacez le jus d'orange par de la purée de framboises fraîches, ajoutez un peu d'alcool (amaretto, cointreau, rhum...) ou remplacez la crème fraîche par de la crème de coco et vous obtiendrez une ganache unique !