

Savarins Orange-Chocolat

Préparation : 10 minutes
Cuisson : 15 minutes
Froid : 1 heure

Ingrédients :

Pour 45 pièces
ou 30 + 1 St. Honoré

- * 120 g de sucre
- * 120 g de beurre pommade
- * 2 oeufs
- * 1 orange non traitée
- * 120 g de farine avec levure intégrée
- * 100 ml de crème fraîche
- * 100 g de chocolat noir



© Mon p'tit Atelier Culinnaire

Préparation :

Préchauffez le four à 200°C (th.6/7) et posez vos empreintes **Mini Savarins Ronds** (FP 2586) sur la plaque perforée.

Travaillez dans un cul-de-poule le sucre et le beurre pommade. Ajoutez les oeufs, le jus de l'orange ainsi que les zestes. Terminez par la farine et mélangez bien.

Remplissez les empreintes et faites cuire 15 minutes à 200°C (th.6/7).

Pendant ce temps, préparez la ganache. Faites bouillir la crème dans une petite casserole. Aux premiers frémissements, retirez du feu et ajoutez le chocolat cassé en morceaux. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat ait complètement fondu.

Garnissez le dessus de vos gâteaux avec cette ganache et laissez prendre au moins une heure dans un endroit frais.