

Carrés chocolatés à la confiture d'oranges



Voici pour aujourd'hui de jolis et gourmands carrés au chocolat et à l'orange, une association qui marche à tous les coups ! Ces carrés sont vraiment délicieux, fondant au-dessus et légèrement croustillant en dessous. J'ai réalisé ces carrés pour l'anniversaire de mon père qui adore l'association chocolat-orange mais j'ai pu quand même y goûter et moi qui n'aime pas cette association c'était une vraie merveille. La confiture est onctueuse, douce et avec le chocolat au lait ça l'adoucit encore plus.

Pour 16 à 20 carrés

Ingrédients:

Pour la pâte chocolatée:

150g de farine

20g de cacao amer

1 pincée de sel

250g de beurre ramolli

70g de sucre en poudre

50g de sucre glace

Pour la garniture à l'orange:

12,5cl de jus d'orange

35g de Maïzena

1c. à café de jus de citron

10g de beurre

160g de confiture d'orange

Pour le glaçage au chocolat:

90g de chocolat (j'ai pris du chocolat au lait mais si vous préférez mettre du noir c'est très bien aussi)

3c. à soupe de crème fraîche (j'ai mis de l'allégée mais je pense que c'était plutôt de l'entière)

Préparation:

Préparez la pâte chocolatée:

Préchauffez le four à 170°C (th.5-6).

Tapissez un petit moule carré ou rectangulaire de papier sulfurisé. Tamisez ensemble la farine avec le cacao et le sel.

Travaillez le beurre avec le sucre en poudre et le sucre glace à l'aide d'un batteur électrique, à vitesse maximale. Incorporez les ingrédients tamisés.

Versez la pâte dans le moule, tassez-la et lissez la surface. Piquez-la avec une fourchette. Enfourez pour 30 à 35min, jusqu'à ce que le gâteau soit ferme au toucher. Laissez tiédir pendant 10min.

Préparez la garniture à l'orange:

Dans une casserole, mélangez le jus d'orange, 10cl d'eau, la Maïzena et le jus de citron. Portez à ébullition à feu moyen, sans cesser de remuer, jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse. Hors du feu, ajoutez le beurre et la confiture d'oranges et mélangez soigneusement.

Versez la garniture sur le gâteau et faites cuire pendant encore 8min au four. Laissez refroidir, mettez la plat au réfrigérateur et laissez reposer pendant 1H.

Préparez le glaçage au chocolat:

Hachez le chocolat au couteau. Portez à ébullition la crème fraîche. Versez-la sur le chocolat et mélangez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Nappez le gâteau de chocolat et remettez-la au réfrigérateur pour au moins 30min.

Soulevez délicatement le gâteau avec le papier sulfurisé, posez-le sur une planche et coupez-le en gros carrés.