

Savarins à l'orange

réalisés par Marie-Paule

Ingrédients :

200 gr de sucre

120 gr de beurre mou

3 œufs

2 oranges non traitées

125 gr de farine

½ sachet de levure

Pour la ganache

80 gr de chocolat

8 cl de crème fraîche liquide



Mélanger le sucre avec les œufs

Ajouter la farine et le ½ sachet de levure

Puis le beurre fondu ainsi que le zeste d'une orange et le jus d'une orange

Mettre dans les petits moules et cuire 20 minutes th. 6 (180°)

A la sortie du four, arroser les biscuits avec le jus de l'autre orange

Faire une ganache avec le chocolat et la crème fraîche liquide

Verser sur les savarins