

## Tablette de chocolat noir à l'orange



Pour aujourd'hui je vous propose une nouvelle recette de tablette ! Cette fois-ci une tablette de chocolat noir. Une tablette qui plaira énormément à ceux qui, comme mon père adooorent l'alliance du chocolat noir avec l'orange. Une tablette de chocolat fourrée généreusement d'orange. Pour cette tablette j'ai choisi de tempérer mon chocolat mais vous n'êtes pas obligé de le faire. Bon mon tempérage n'est pas parfait mais bon je ne suis pas une adepte du chocolat tempéré...^^ ;)

### **Pour une tablette**

#### **Ingrédients:**

150g de chocolat noir

#### **Pour la garniture:**

180g de confiture d'orange

1 petite c. à café rase d'agar-agar

#### **Préparation:**

Hachez le chocolat noir.

Placez 100g de chocolat noir dans un saladier et mettez ce dernier au-dessus d'une casserole d'eau frémissante. Faites fondre ainsi le chocolat au bain-marie jusqu'à ce qu'il atteigne 52°C.

Ôtez aussitôt le saladier de la casserole et ajoutez le reste de chocolat noir, mélangez bien et faites tomber la température du chocolat à 29°C.

Remettez alors le saladier sur la casserole d'eau et remontez la température du chocolat très légèrement jusqu'à 33°C.

A l'aide d'un pinceau de cuisine, recouvrez le fond et les bords des moules à tablette, en veillant à ce qu'il vous reste du chocolat pour fermer les tablettes. Entreposez au congélateur pour environ 10-15min.

#### **Préparez la garniture:**

Mixez la confiture d'orange avec 5cl d'eau puis versez-la dans une casserole.

Portez à ébullition. Saupoudrez d'agar-agar, mélangez vivement et laissez frémir 2min.

Laissez refroidir légèrement au frais.

Versez cette garniture dans la tablette. Fermez la tablette avec le chocolat noir fondu restant et entreposez de nouveau au congélateur pour environ 10 à 15min.

Démoulez délicatement la tablette. La tablette de chocolat se conserve au frais.