



Tartelette au Chocolat Crème Brûlée à l'orange

Mise en œuvre pour 20 desserts

- Foncer des cercles à tartelette avec la pâte sablée et cuire à blanc.
- Réaliser la ganache : (900 g de chocolat, 0,75 litre de crème et 210 g de beurre doux) et garnir les fonds de tarte.
- Réaliser 1 litre de **Crème Brûlée NESTLÉ Docello™** selon le mode d'emploi.
- Ajouter des zestes d'orange confits et 2 cl de Grand Marnier® puis garnir les moules hexagonaux sur une hauteur de 1,5 cm.
- Faire prendre au froid.
- Avant de servir, démouler la crème brûlée sur la tarte chocolat, ajouter la cassonade et caraméliser.
- Décorer avec de fines tranches d'oranges confites et séchées.
- Accompagnement possible de **Sauce Dessert Chocolat NESTLÉ® Docello®**



Astuce d'utilisation

- Avec la **Crème Brûlée NESTLÉ Docello™** et le Pacojet, vous pourrez facilement réaliser des glaces à la crème brûlée.

