

TARTE ORANGE ET RAVIOLES CRAQUANTES AU CHOCOLAT



8 personnes



25 minutes de
préparation



45 min de cuisson



Moyen

Ingrédients



Préparation

250g de ravioles au
chocolat surgelées

4 oranges

100g de sucre en
poudre ou sucre
semoule

1 pâte sablée ou brisée

50g de beurre

1 oeuf

Étaler ou dérouler la pâte sablée ou brisée et la disposer au fond du moule.

Couper les oranges sauf une en très fines rondelles. Préchauffer le four à 170 °C.

Mélanger 100g de sucre en poudre avec 1 œuf battu. Ajouter le zeste et le jus d'une grosse orange. Verser cette préparation sur la pâte crue et poser dessus de fines tranches d'oranges. Il est important que les rondelles d'orange soient les plus fines possible afin que la cuisson soit parfaite. Arroser avec le beurre fondu.

Enfourner et cuire 30 à 45 mn à 170°C. Vérifier la cuisson des oranges au niveau du zeste avec la pointe d'un couteau. Sortez la tarte du four. Laisser refroidir une bonne heure avant de servir.

Au moment de servir, dans une poêle antiadhésive, ajoutez le beurre et l'huile de tournesol. Dès que le mélange est chaud, ajoutez les ravioles encore surgelées et faites les dorer en remuant délicatement et régulièrement. Elles vont devenir croustillante.

Couper les parts de tarte, servir sur une assiette et parsemez de ravioles au chocolat.

Bon appétit !



N'hésitez pas à nous envoyer
vos propres recettes et photos
à contact@mesravioles.fr !