 **Cupcakes chocorange**

** Pour 12 cupcakes chocorange**

**Ganache :**
**- 75 g de chocolat au lait**
**- 75 g de chocolat noir**
**- 100 g de crème fraîche liquide**
**- 40 ml de jus d'orange**
**Pâte :**
**- 120 g de beurre pommade**
**- 100 g de sucre en poudre**
**- 2 gros œufs**
**- 140 g de farine**
**- 2 càc de levure chimique**
**- 1 orange non traitée**
**- 12 languettes d'écorce d'orange confite**

**1 plaque de 12 muffins**
**12 caissettes en papier**
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Au travail :
**La ganache :**
**À faire de la façon traditionnelle :**
Mettre les chocolats en morceaux dans un petit saladier.
Faire chauffer la crème et la verser en deux fois sur les chocolats en mélangeant vivement avec une spatule jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et le mélange bien lisse.
**Ou comme moi, très vite :**
Mettre le chocolat et la crème dans le saladier.
Faire chauffer au micro-ondes jusqu'à ce que la crème entre en ébullition.
Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
**Dans les deux cas :**
Ajouter le jus d'orange, bien mélanger, laisser refroidir et laisser durcir au réfrigérateur.
**Les cupcakes :**
Laver soigneusement l'orange et prélever finement le zeste.
La presser pour en recueillir le jus.
Mélanger au fouet le beurre pommade et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter les œufs tout en fouettant.
Incorporer alors la farine et la levure, le jus et le zeste d'orange.
Répartir la préparation dans les caissettes en papier.
Enfourner pour 15 minutes.
Sortir les caissettes et les laisser refroidir sur une grille.
**La finition :**
Fouetter la ganache bien froide, jusqu'à ce qu'elle devienne légère.
Décorer chaque cupcake d'une rosace de ganache à l'aide d'une poche à douille.
Déposer une languette d'écorce d'orange confite.
Garder les cupcakes chocorange au réfrigérateur jusqu'au service.