



VERRINES ORANGE-CHOCOLAT



Pour 6 personnes :

30 cl de crème fouettée (on divise la masse en 2 pour les 2 crèmes°
110 g de chocolat noir de couverture fondu
90 g des sucre (45+45)
4 jaunes d'œufs (gros œufs, 2+2)
5 cl d'eau
2 oranges
100 g d'écorces d'oranges confites
¼ l lait
25 g de farine
3 gouttes d'essence d'orange
½ feuille de gélatine ramollie dans l'eau froide

Presser les oranges et filtrer le jus, diviser le en 2 (1/2 jus + ½)

Pour la crème pâtissière à l'orange :

Blanchir 2 jaunes d'œufs avec le sucre. Faire bouillir le lait et hors du feu, lui incorporer le mélange blanchi et la farine Remettre à cuire en tournant sans arrêt jusqu'à l'épaississement de la masse. Quand la crème est cuite, arrêter la cuisson et ajouter le jus d'1/2 orange ainsi que les gouttes d'essence d'orange. Réserver à température ambiante. Quand le crème pâtissière aura bien refroidi, ajouter la première moitié de crème fouettée.

Pendant le refroidissement, préparer l'autre appareil.

Pour la crème au chocolat :

Faire bouillir l'eau avec le sucre et verser le liquide bouillant sur le chocolat fondu en tournant sans arrêt. Laisser un peu refroidir et incorporer alors la deuxième moitié de la crème fouettée et les zeste d'oranges confits et coupés en petits cubes. En garder quelques uns pour décorer le dessus des verrines. Réserver.

Pour la gelée d'orange :

Faire chauffer 1 càs de jus au micro-ondes pour pouvoir faire fondre la gélatine. Dissoudre un peu de sucre en poudre dans le jus d'orange froid (j'ai mis 1 càs pas trop pleine), ajouter la cuillerée qui contient la gélatine. Verser dans les verres et faire prendre au froid.

Quand le jus est gélifié, mettre une couche de crème à l'orange et couvrir avec la crème au chocolat. Décorer avec des zestes et réserver à nouveau au froid jusqu'au dîner.

Rien ne vous empêche de parfumer votre crème pâtissière au Cointreau ou au Grand Marnier.