

Palet de chocolat à l'orange, au caramel de noix et curcuma

Pour 6 personnes
Préparation : 40 min
Cuisson : 10 min

*Des mendiants revisités de façon colorée.
Le chocolat est à l'orange et les noix sont
caramélisées au curcuma.*



Ingrédients :

chocolat	80 g
crème liquide entière	7 cl
beurre	20 g
cerneaux de noix	50 g
sucre blanc	50 g
miel	25 g
orange non traitée	1
liqueur de noix (à défaut liqueur de café, d'orange ou d'épices)	2 c. à s.
curcuma	1 c. à s.

Astuces :

Pour démouler facilement les palets, mettez-les au congélateur.

Préparation :

Faire un caramel avec le sucre, le miel et 2 c. à s. d'eau. Mélanger le curcuma et la liqueur et le verser dans le caramel quand il commence à brunir. Attention aux éclaboussures. Porter à ébullition et ajouter les noix. Laisser bouillir pendant 3 min puis répartir dans le fond de moule FLEXIPAN. Mettre au frais pour faire durcir.

Faire fondre au bain-marie le chocolat. Râper finement le zeste de l'orange. Faire chauffer la crème avec le zeste et la verser en 3 fois sur le chocolat. Ajouter le beurre et verser dans les moules. Remettre au frais pendant au moins une heure pour faire prendre le chocolat.

Pour apprécier au mieux ce dessert (texture), démouler les palets 1 h avant de les servir et laisser à température ambiante.