



## DOME CHOCOLAT-CŒUR A L'ORANGE



### **Pour 8 personnes :**

#### Pour la coque :

350 g de chocolat de couverture

#### Pour l'intérieur à l'orange :

1 écorce d'orange râpée

40 cl de lait

6 jaunes d'œufs

25 ml de Cointreau ou Grand Marnier

90 g de sucre en poudre

6 feuilles de gélatine ramollie dans l'eau froide

30 cl de crème fleurette entière

10 gouttes d'arôme orange et des lamelles d'oranges confites

#### Pour la sauce à l'orange :

Le jus de 4 oranges, 100 g de sucre et 4 jaunes d'œufs

La coque de chocolat se fait en faisant fondre le chocolat au bain-marie et en le portant d'abord à 41° et en le faisant redescendre à 28°, remonter alors la température à 39° puis redescendre jusqu'à 30°. Avec un pinceau, garnir les coques en plusieurs fois, laisser refroidir et réserver au réfrigérateur jusqu'à l'utilisation finale.

Pour la garniture intérieure de la coque, faire une crème anglaise parfumée avec le zeste, le Cointreau et l'arôme orange. Incorporer la gélatine ramollie dans la crème encore chaude et laisser refroidir. Battre la crème en chantilly et l'incorporer délicatement à la crème froide. Laisser les coques dans les moules et les remplir avec la crème (dans laquelle on aura éventuellement incorporé des petits dès de zestes d'oranges confites). Bloquer au froid jusqu'au démoulage.

La sauce à l'orange se prépare en chauffant le jus d'orange avec le sucre. Verser le sirop obtenu en filet sur les jaunes d'œufs battus en remuant sans arrêt et remettre à chauffer sans aller jusqu'à l'ébullition, la sauce doit napper la cuillère comme une crème anglaise.

Toutes ces préparations peuvent se faire la veille ou le matin pour le soir.

#### **Dressage :**

Démouler délicatement les « dômes » sur une assiette, les entourer d'un cordon de sauce à l'orange et décorer selon son inspiration.