



Verrines aux fruits

Orange épicée et chocolat en verrines



1h **20 min** **10 min** **30 min** **391**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les oranges épicées

4 **Orange(s)**
1 c. à café **Gingembre
frais**
15 cl **Eau**
2 c. à soupe **Sucre
semoule**

Ingrédients pour la crème au chocolat

100 g **Chocolat noir**
8 cl **Eau**
15 cl **Crème liquide
(fleurette)**
30 g **Beurre**

Étape 1

Préparation des oranges

- 1 Peler les oranges à vif et prélever les quartiers. Les disposer dans un plat.
- 2 Eplucher le gingembre et le couper en lamelles.
- 3 Mettre dans une casserole l'eau, le sucre et le gingembre. Amener à ébullition puis laisser bouillir pendant 5 minutes. Verser la préparation sur les oranges.
- 4 Laisser mariner jusqu'à complet refroidissement, puis égoutter les oranges.

Étape 2

Préparation de la crème au chocolat

- 1 Mettre le chocolat, l'eau et la moitié de la crème dans une casserole. Faire chauffer sur feu doux et laisser frémir pendant 10 minutes en remuant.
- 2 Hors du feu, ajouter le reste de la crème et le beurre coupé en morceaux.
- 3 Bien mélanger à l'aide d'un fouet et réserver à température ambiante.

Étape 3

Dressage des verrines

- 1 Disposer 2 quartiers d'orange au fond de chaque verrine.
- 2 Ajouter de la crème au chocolat puis à nouveau des oranges et de la crème au chocolat. Terminer par des oranges.
- 3 On peut parsemer la verrine de copeaux de chocolat.