

Crème à l'orange nappée de chocolat



30 mn



sans



sans



sans



4 coupes

- Le jus de 4 oranges
- Le jus de 1 citron
- 1 orange pelée et coupée en cubes
- 4 cuillères à café rase de maïzena
- 4 cuillères à café de sirop d'agave
- 100 g de chocolat noir
- 10 cl de crème liquide



- 1** Dans une casserole faites fondre le chocolat avec la crème à feu très doux ;
- 2** Dans une autre casserole, versez les jus d'orange et le jus de citron avec le sirop d'agave et la maïzena ; portez à ébullition en mélangeant constamment au fouet ; baissez le feu et poursuivez la cuisson 2 minutes. Laissez refroidir 5 minutes.
- 3** Incorporez alors les petits cubes d'orange ;
- 4** Versez aussitôt dans 4 coupes ;
- 5** Ajoutez par-dessus le chocolat fondu
- 6** Laissez refroidir puis mettre au réfrigérateur au moins 3h.
- 7** Ajouter des zestes d'orange au moment de servir.