

Verrines orange-chocolat

Ingrédients pour 4 verrines :

2 oranges à jus
4 oranges
50 g de chocolat noir
5 cl de crème liquide

Préparation :

Presser les deux oranges. Répartir le jus dans les quatre verrines.
Fermer chacune d'elle avec du papier aluminium, faire un petit trou au centre, placer la paille bien droite.
Réserver une heure au congélateur.
Faire chauffer la crème, ajouter, hors du feu, le chocolat haché. Travailler jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
Laisser refroidir. Verser sur le jus d'orange congelé. Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
Peler les oranges à vif.
Déposer sur le chocolat. Servir aussitôt.

<http://deliceyes.over-blog.org/>