

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.