Verrines aux fruits

Orange épicée et chocolat en verrines

1h	20 min	10 min	30 min	391
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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.

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 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.