



Verrines aux fruits

Verrines oranges chocolat



1h **20 min** **10 min** **30 min** **211**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Chantilly au chocolat

20 cl **Crème liquide (fleurette)**

2 c. à soupe **Sucre glace**

1 c. à soupe **Cacao en poudre**

Gelée à l'orange

20 cl **Jus d'orange**

5 g **Orange(s) confite(s)**

4 g **Feuille de gélatine**

10 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation de la chantilly au chocolat

- 1 Dans un bol, mélanger le cacao et le sucre.
- 2 Battre la crème en chantilly bien ferme. Il faut utiliser de la crème et des ustensiles bien froids afin que la chantilly monte plus facilement.
- 3 Ajouter le mélange cacao et sucre puis battre très rapidement avec la crème. Réserver au frais.

Étape 2

Préparation de la gelée d'orange

- 1 Couper l'écorce d'orange confite en petits cubes.
- 2 Mettre la gélatine dans un bol d'eau froide.
- 3 Mettre dans une casserole le jus d'orange, le sucre en poudre et les cubes d'orange confite. Porter le tout à ébullition sur feu moyen et retirer du feu.
- 4 Essorer la gélatine et l'ajouter dans la casserole, remuer jusqu'à ce qu'elle soit complètement diluée. Verser le mélange dans les verrines.

Étape 3

Dressage

- 1** Laisser complètement refroidir la gelée d'orange puis compléter les verrines avec la chantilly au chocolat. Réserver au frais une trentaine de minutes.
- 2** Au moment de servir décorer éventuellement avec quelques petits cubes d'orange confite.