

Douceur d'orange sous coque de chocolat

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients pour 6 personnes

- 400 g de jus d'oranges fraîchement pressées avec leur pulpe (3 grosses oranges)
- 4 œufs • 115 g de sucre
- 1 bonne càs de zeste d'orange non traitée râpé (zeste de 2 oranges)

Coque de chocolat :

- 100 g de chocolat noir • 1 càc d'huile neutre • 1 càs de Grand Marnier

Mettre un grand plat à gratin dans le four rempli d'eau aux 2/3. Il servira de bain-marie.

Préchauffer le four th6, 180°C.

Battre les oeufs avec le sucre, le jus d'orange, les zestes. Verser dans des verres passant au four (ou des ramequins).

Mettre les verres dans le bain-marie chaud et faire cuire 40 minutes. Laisser ensuite refroidir à température ambiante.

Préparer la coque de chocolat : Faire fondre le chocolat. Fouetter pour lisser.

Ajouter l'huile et éventuellement le Grand Marnier. Bien remuer.

Verser le chocolat sur les crèmes refroidies. Mettre au frais pendant 1h à 1h30 pour bien faire prendre le chocolat.

Sortir à température ambiante 30 minutes avant le repas.