

VERRINES de CRÈME À la RICOTTA, CHOCOLAT et ORANGES CONFITES

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 5

Préparation : 10 min / Pas de Cuisson / Repos : 4h ou 1 nuit

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

- 450 g de ricotta • 50 g de sucre glace • 40 g de pistaches • 50 g d'écorces d'orange confites • 40 g de chocolat noir • 5 gros biscuits larges à la cuillère • une grosse pincée de cannelle • eau de fleur d'oranger
- pour décorer : 2 carrés de chocolat noir, quelques pistaches, 5 lanières d'oranges confites

RÉALISATION

Mélanger la ricotta égouttée, le sucre glace, la cannelle, et 2 càs d'eau de fleur d'oranger. Hacher le chocolat et ajouter, ajouter aussi les pistaches et les écorces d'oranges confites coupées en dès. Bien mélanger.

Dans un bol, mélanger 3 càs d'eau et 3 càs d'eau de fleur d'oranger. Casser chaque biscuit en deux. Imbiber un demi biscuit et le poser au fond d'une verrine. Verser dessus une grosse cuillère de crème à la ricotta, poser le demi biscuit restant imbibé et recouvrir de crème.

Procéder de même pour les 4 autres verrines.

Réserver au frais au moins 4h.

Au moment de servir, déposer sur chaque verrine une lanière d'écorces d'oranges confites, un peu de chocolat haché et quelques pistaches.