

# VERRINE CRÈME BRÛLÉE, GELÉE à l'ORANGE, MOUSSE CHOCOLAT

Waiting for the sun

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



Nombre De Personnes : 5

Préparation : 30 min / Cuisson : 40 min / Repos : 30 min + 1h + 1h

Difficulté : Facile

## INGRÉDIENTS

Crème brûlée : • 170 g de crème fleurette • 50 g de jus d'orange fraîchement pressé • le zeste d'une orange non traitée • 30 g de sucre • 3 jaunes d'œufs

Gelée d'orange : • 250 g de jus d'orange fraîchement pressé • 2 feuilles de gélatine (2x2g) • 50 g de sucre

Mousse chocolat : • 70 g de chocolat noir • 70 g de chocolat au lait • 120 de crème fleurette bien froide • 70 g de jus d'orange fraîchement pressé • 1 jaune d'œuf • 10 g de sucre

Un peu de chocolat noir à râper pour la déco

## RÉALISATION

Préparer la crème brûlée (peut se faire la veille) :

Faire chauffer la crème, porter à peine à ébullition avec le zeste de l'orange. Couvrir, laisser infuser 10 minutes.

Préchauffer le four à 90°C. Mélanger les jaunes avec le sucre au fouet, puis ajouter le jus d'orange et enfin la crème. Verser dans des verrines pouvant passer au four (la température est assez basse, j'ai utilisé des verrines aux parois assez fines). cuire 30 à 40 minutes, la crème doit être prise et à peine trembloter. Laisser refroidir puis placer au congélateur 30 minutes.

### Préparer la gelée d'orange :

Tremper la gélatine dans un grand bol d'eau froide pendant 10 minutes. Mélanger 1/3 du jus d'orange avec le sucre et faire chauffer jusqu'à frémissement. Essorer la gélatine dans les mains et l'incorporer au jus d'orange. Ajouter le reste du jus.

Verser la préparation sur les crèmes brûlées bien froides et mettre au congélateur 1h. Garder ensuite au frigo.

### Préparer la mousse :

Fouetter la crème bien froide (on aura pris soin de mettre le bol et les fouets au congélateur au préalable). Garder au frais. Mélanger le jus d'orange avec le sucre, le zeste et le jaune. Porter à frémissement et verser sur les chocolats hachés au couteau. Mélanger au fouet pour obtenir une texture lisse. Si besoin faire chauffer un peu à nouveau. Laisser refroidir.

Incorporer délicatement la crème fouettée.

Poser cette mousse sur la gelée d'orange et garder au frais au moins une heure.

Au moment de servir, râper un peu de chocolat noir sur le dessus.