



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Petites crèmes à l'orange .

Sous couche craquante de chocolat gingembre



Ingrédients pour 2 petits pots :

- 1 c.à.s de Maïzena
- 1 gros œuf
- 2 belles oranges à jus
- 40 g de chocolat noir pâtissier
- 40 g de sucre roux
- Gingembre en poudre

- Presser les oranges et mettre le jus dans une casserole. Y délayer la maïzena et le sucre
- Ajouter l'œuf battu et faire chauffer jusqu'à épaississement, tout en remuant
- Verser dans deux petits pots et laisser refroidir. Placer au réfrigérateur pendant 2 heures
- Faire fondre le chocolat au bain-marie avec un peu d'eau et le gingembre en poudre
- Verser sur la crème à l'orange. Remettre au réfrigérateur. Sortir les crèmes 10 min. avant de servir

Astuces :

- Pour un goût plus prononcé utiliser de l'arôme orange, cela donne la saveur d'un Pim's à l'orange
- Pour un effet chocolat encore plus craquant laisser durcir en mettant le pot quelques minutes au congélateur

