



## DESSERT CHOCORANGE

### Ingrédients pour 6 personnes

- 3 belles oranges
- 5 oeufs
- 50 g beurre
- 125 g chocolat noir (70%)
- 1 paquet de sucre vanillé
- 2 c.à s. d'écorces d'oranges confites finement hachées
- 1dl crème fouettée et quelques écorces d'oranges confites pour la garniture.
- 3 c.à s. de Grand Marnier

### Recette :

1. Peler les oranges à vif et dégager les quartiers.
2. Ajouter le Grand Marnier .et réserver au frais
3. Préparer la mousse au chocolat : Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes.
4. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Quand il est bien mou, ajouter le beurre.
5. Incorporer ensuite les jaunes d'œufs et les écorces d'oranges confites. Mélanger intimement et laisser refroidir légèrement.
6. Battre les blancs d'œufs en neige très ferme. En continuant à fouetter, ajouter le sucre vanillé pour les raffermir.
7. Les incorporer délicatement au mélange chocolat.
8. Mettre les quartiers d'oranges au fond d'un verre et compléter avec la mousse.
9. Réserver quelques heures au réfrigérateur. Au moment de servir, décorer avec un peu d'écorce d'orange et un mouchet de crème fouettée.

Octobre 2008 – Michel Pahud, Raymond Pesato, Arno Wolfensberger