

Petites crèmes à l'orange sous couche craquante de chocolat



Pour 2 crèmes:

- 2 oranges
- 1 oeuf
- 40 g de sucre roux
- 1 cs de Maïzena
- 40 g de chocolat noir

Presser les oranges et mettre le jus dans une casserole. Y délayer la maïzena et le sucre. Ajouter l'oeuf battu et faire chauffer jusqu'à épaissement, tout en remuant.

Verser dans deux petits pots et laisser refroidir.

Faire fondre le chocolat au micro-ondes et verser sur la crème à l'orange. Remettre au frais.

Penser à sortir les crèmes un peu à l'avance pour ne pas avoir une couche de chocolat trop dure!



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>