

Verrine Trifle à l'orange et au chocolat



Ingrédients pour 4 verrines:

- Biscuit joconde au chocolat:

2 oeufs entiers + 3 blancs
65g de poudre d'amande
65g de sucre glace
25g de sucre semoule

25g de farine
20g de poudre de cacao amer
25g de beurre

- Crème pâtissière à la vanille (*l'encyclopédie du chocolat, Valrhona*):

1 gousse de vanille
25g de fécule de maïs (maïzena)
15g de farine
150g de sucre semoule

3 jaunes d'oeufs
45cl (450g) de lait entier
5cl (50g) de crème liquide entière

3 oranges
20cl de crème liquide entière
1 cuillère à soupe de sucre glace
décors en chocolat

Préparation:

- Biscuit Joconde cacao (encyclopédie du chocolat Valrhona):

Dans un saladier, verser les 2 oeufs entiers, la poudre d'amande et le sucre glace. Monter le tout au batteur électrique. Dans un autre saladier, monter les 3 blancs d'oeufs en neige et ajouter peu à peu le sucre semoule. Tamiser la farine et le cacao et faire fondre le beurre. A l'aide d'une maryse, mélanger un quart des blancs montés au premier mélange puis ajouter la farine et le cacao tamisés, le reste des blancs montés et le beurre fondu.

Étaler sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et enfourner à 220°C pendant 6 à 8 minutes.

- Crème pâtissière:

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la crème et la gousse de vanille fendue en 2 et grattée. Dans un saladier, mélanger au fouet les jaunes d'oeufs, le sucre, la farine et la fécule. Délayer le mélange poudre/oeufs avec une partie du lait bouillant. Verser ce mélange dans la casserole contenant le reste du lait. Faire cuire à feu doux en remuant constamment avec un fouet jusqu'à épaississement. La crème doit devenir crémeuse et brillante. On peut mixer pour parfaire l'émulsion. Laisser refroidir après avoir filmé au contact (ceci afin d'éviter la formation d'une peau).

- Montage:

Peler les oranges à vif (voir la technique chez chef Simon [ici](#)) et les détailler en suprêmes . Battre la crème très froide en chantilly avec le sucre glace. Découper des cercles de biscuit à l'aide d'emporte pièce à la taille des verrines. Alternner une couche de fruit, une couche de crème pâtissière, un cercle de biscuit puis recommencer. Terminer par une couche de chantilly. Décorer d'un suprême d'orange et d'un décor en chocolat noir. Réserver au frais.