

Crème au chocolat sur gelée de clémentines

Ingrédients

La gelée

4 clémentines
1CC d'agar agar
1 CS sucre

Pour la crème au chocolat

200 gr de chocolat spécial dessert
100 gr de sucre
1/2 l de lait
20 cl de crème

Eplucher a vif vos clémentines, les mixer avec un blender, filter le jus. dans une casserole faites chauffer le jus de clémentines avec 1 CS de sucre en poudre, ajouter ensuite l'agar agar. Faites chauffer encore pendant 5 mn.

Verser dans vos verrines un fond de ce jus et laisser prendre) température ambiante.

Préparation de la crème au chocolat:, une recette que j'ai trouvé sur le blog : [la cuisine de quat'sous](#)

Dans une grande casserole, **faites un caramel** avec le sucre juste humidifié - faire **fondre le chocolat dans le lait chauffé** pendant la cuisson du caramel.- quand le caramel commence à roussir , **ajoutez-y la crème** en une seule fois.



Verser le lait chocolaté dans la sauce caramel. Laissez **cuire à feu doux**, à découvert, en remuant de temps à autre. Au bout de **20 à 30 mn**, la crème s'est épaissie, versez-la dans des verrines laissez refroidira température ambiante et mettre ensuite au frais jusqu'au moment de servir