

Flan au chocolat au caramel d'agrumes

Les ingrédients pour 6 personnes

150 g de chocolat noir
2 oranges non traitées
50 cl de lait
4 jaunes d'oeufs
60 g de sucre
12 morceaux de sucre
3 feuilles de gélatine de 2 g chacune

Tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Faire bouillir le lait et le verser sur le chocolat en morceaux. Mélanger. Battre les jaunes d'oeufs avec les 60 g de sucre et verser peu à peu le lait au chocolat. Chauffer sans faire bouillir jusqu'à ce que le mélange épaisse.

Hors du feu incorporer la gélatine égouttée. Couvrir et réserver.

Disposer les quartiers d'oranges pelées à vif au fond des moules.

Préparer un caramel avec les morceaux de sucre et 1 c à c d'eau. Verser sur les fruits et laisser refroidir.

Ajouter la crème dans les moules et mettre au frigo 12 h.

Démouler, décorer avec la physalis et servir.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>