

## Terrine chocolat orange

**Pour 4 personnes**

**Préparation** : 15 minutes

**Réfrigération** : 12 heures

**Ustensiles** : terrine rectangulaire, fouet électrique

**Ingrédients** :

200 g de chocolat noir 64 % de cacao

75 g de beurre

10 cl de crème liquide 30 % matière grasse

20 g de sucre glace

100 g d'oranges confites

65 g de poudre d'amandes

Mettre un saladier 15 mn au congélateur.

Couper les oranges confites en petits dés.

Faire fondre le chocolat au micro-ondes (1 mn 40 puissance maximum), ajouter le beurre et mélanger. Laisser tiédir puis ajou-

ter les dés d'oranges confites et la poudre d'amandes.

Dans le saladier glacé, monter la crème liquide avec le sucre glace au fouet électrique jusqu'à obtention d'une crème Chantilly. La mélanger délicatement à la préparation chocolat-oranges.

Chemiser la terrine de film étirable puis verser la préparation. Placer au frais 12 heures avant dégustation. Info nutrition : L'index glycémique du chocolat est faible en raison de sa richesse en lipides et d'une teneur en fibres non négligeables.



*(Copyright photo - D. Mettoudi - CEDUS)*