

Verrine aux 2 parfums

Ingrédients pour 10 personnes :

- 1 litre de lait
- 200g de sucre en poudre
- 140g de farine
- 8 jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille
- 2 cuillères à soupe de chocolat noir en poudre
- 10 cl de jus d'oranges
- 200 g de coulis de mangue

Préparation :

- . Mettre le lait à chauffer avec la vanille.
- . Séparer les jaunes d'œufs et les mélanger avec le sucre, battre énergiquement jusqu'à blanchissage.
- . Ajouter ensuite la farine tamisée, bien remuer.
- . Ajouter le lait chaud et le mélanger au fouet, puis cuire à feu doux pendant 5 minutes
- . Réserver au frais 2 heures

- . Séparer ensuite cette crème : 1/3 2/3
- . Dans 1/3 : ajouter le chocolat en poudre et bien l'incorporer au fouet
- . Dans 2/3 : ajouter le coulis de mangue et le jus d'orange. Bien remuer, la crème doit être onctueuse et pas trop liquide.

- . Dans des grands verres, verser la crème chocolat puis la crème mangue-orange.
- . Ajouter selon inspiration, guimauve en cube, amandes effilées...

Bonne dégustation.