# 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.