



Orange grillée au fondant de chocolat

Ingrédients pour 4 personnes :

4	oranges moyennes	100 gr	farine tout usage
½ c.à thé	sel	1 c.à soupe	poudre de cacao non sucré
100 gr	chocolat noir non sucré	80gr	beurre non salé
125gr	sucre	40gr	cassonade
1	œuf température pièce	1 c.à thé	essence de vanille

Préparation :

Fondant de chocolat : mettre le chocolat noir grossièrement coupé et le beurre dans un grand bol sur un bain-marie et faire fondre.

Enlever le bol de la source de chaleur et laisser tiédir. Ajouter le sucre et la cassonade, bien mélanger. Le mixte devrait être à la température de la pièce.

Mélanger l'œuf et la vanille dans un bol et verser un peu de ce mélange dans le mixte de chocolat et bien mélanger. Ajouter le reste de l'œuf et mélanger jusqu'à ce que le tout soit homogène. Ne pas mélanger inutilement.

Mélanger la farine, le sel et la poudre de cacao ensemble. Verser ce mélange dans le chocolat en travaillant avec une spatule. Réserver.

Couper le haut de l'orange et à l'aide d'un couteau enlever le centre de la pulpe puis à l'aide d'une cuillère enlever le reste de la pulpe en prenant soin de ne pas trouser l'orange.

Farcir les oranges au ¾ avec le mélange à fondant. Replacer le haut de l'orange.

Envelopper les oranges individuellement dans du papier aluminium et placer sur le BBQ à 350F pendant environ 30 minutes.

Cette recette peut se préparer 2 jours avant la cuisson.