

SOUPE AU CHOCOLAT ET PAIN D'ÉPICES (Recette de Laurent Duchêne - Meilleur Ouvrier de France)

<u>Ingrédients :</u>	Pour 4 personnes :	Pour 8 personnes :
Soupe :	110 g de chocolat noir mi-amer (60 % de cacao) 37,5 cl de crème liquide 1/2 orange 1 bâton de cannelle 2 clous de girofle	225 g de chocolat noir mi-amer (60 % de cacao) 75 cl de crème liquide 1 orange 2 bâtons de cannelle 4 clous de girofle
Garniture	25 g de sucre en poudre 1/2 orange 2 tranches de pain d'épices	50 g de sucre en poudre 1 orange 4 tranches de pain d'épices

Laver l'orange et la sécher avec un linge. La couper en deux puis une des deux moitiés en quartier. Piquer ces quartiers avec les clous de girofle. Ensuite, hacher finement le chocolat à l'aide d'un grand couteau.

Dans une casserole, faire chauffer 12,5 cl d'eau avec les 75 cl de crème liquide, les bâtons de cannelle et les quartiers de la demi orange piqués des clous de girofle. Dès le début de l'ébullition ajouter le chocolat haché. A la reprise d'une légère ébullition mélanger au fouet et jusqu'à dissolution complète du chocolat. Retirer du feu, filtrer, remuer au fouet et laisser tiédir.

Laver et sécher la seconde orange. A l'aide d'un couteau "économiste", prélever le zeste et l'émincer en fines lamelles. Plonger celles-ci dans l'eau bouillante et les égoutter pour les rafraîchir dans l'eau glacée. Renouveler l'opération.

Verser 50 cl d'eau et 50 g de sucre en poudre dans une casserole. Porter à ébullition, ajouter les lamelles de zeste et laisser frémir 10 minutes sur feu doux. Enlever du feu et laisser tiédir.

Enlever la croûte du pain d'épices avant de le couper en bâtonnets. Verser la soupe de chocolat tiède dans des jattes, disposer les bâtonnets de pain d'épices et les zestes d'orange confits. Servir aussitôt.

