

Decadent Chocolate Pots de Crème

with Zesty Orange

120 Minutes

Start here

Before starting, gather all required baking tools. Wash and dry all produce.

Bust out

Medium bowl, measuring spoons, strainer, zester, medium pot, 3 small bowls, measuring cups, whisk

Ingredients

	4 Person
Navel Orange	1
Bittersweet Chocolate Chips	1 cup
Egg	1
Cream	237 ml
Honey	1 tbsp
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Prep orange

- Zest **orange**.
- Cut a piece off the **top and bottom ends of orange**. Place a flat end on a cutting board, cut the peel away from the flesh from top to bottom, turning **orange** as you go.
- When peeled completely, slip a paring knife along each side of the “membranes” (the white lines) of **each orange slice** to release the **segments** into a small bowl.
- Squeeze **half the orange segments** into another small bowl to release **juice**. Whisk together **egg** and **¼ cup orange juice** in another small bowl until smooth.



Finish and serve

- Divide **chocolate mixture** evenly between 4 small bowls or cups.
- Place in the fridge to set for 2-4 hrs.
- When ready to serve, remove **pots de crème** from the fridge.
- Top with **remaining orange segments** and **remaining orange zest**.



Make pots de crème

- Add **chocolate chips, honey, cream** and **half the orange zest** to a medium pot. Cook over medium-low heat, stirring often, until **chocolate** is melted and smooth, 3-7 min.
- Whisk in **egg mixture** until combined.
- Increase heat to medium and cook, stirring constantly, until **mixture** just begins to bubble, 4-5 min.
- Immediately remove from heat, then stir in **½ tsp salt**.
- Pour **chocolate mixture** through a fine mesh strainer into a medium bowl. (**TIP:** This will ensure the chocolate mixture stays silky smooth!)

Pots de crème gourmands au chocolat avec orange acidulée

120 minutes

D'abord

Avant de commencer, rassembler le matériel requis. Laver et sécher les fruits et légumes.

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, tamis, zesteur, casserole moyenne, 3 petits bols, tasses à mesurer, fouet

Ingrédients

	4 personnes
Orange navel	1
Pépites de chocolat mi-sucré	1 tasse
Œuf	1
Crème	237 ml
Miel	1 c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Préparer l'orange

- Zester l'**orange**.
- Couper les **2 extrémités de l'orange**. Placer l'**orange** à la verticale sur une planche à découper. Retirer la pelure au couteau, d'un mouvement de haut en bas, tout en tournant l'**orange** au fur et à mesure.
- Lorsque l'**orange** sera entièrement pelée, glisser un couteau à éplucher entre les membranes (lignes blanches) de **chaque segment d'orange**. Laisser tomber les **suprêmes** dans un petit bol.
- Presser la **moitié** des **suprêmes** dans un autre petit bol pour libérer leur **jus**. Dans un autre petit bol, fouetter l'**œuf** et **¼ tasse** de **jus d'orange**, jusqu'à consistance homogène.



Terminer et servir

- Répartir uniformément le **mélange de chocolat** dans 4 tasses ou petits bols.
- Réfrigérer pendant 2 à 4 h.
- Au moment de servir, retirer les **pots de crème** du frigo.
- Garnir du **reste** des **suprêmes d'orange** et du **reste** du **zeste d'orange**.



Faire les pots de crème

- Dans une casserole moyenne, ajouter les **pépites de chocolat**, le **miel**, la **crème** et la **moitié** du **zeste d'orange**. Cuire à feu moyen-doux de 3 à 7 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **chocolat** ait fondu soit lisse.
- Incorporer au fouet le **mélange d'œuf**, jusqu'à consistance homogène.
- Monter à feu moyen et cuire de 4 à 5 min, en remuant constamment, jusqu'à ce que le **mélange** commence à bouillonner.
- Retirer immédiatement du feu, puis incorporer **½ c. à thé** de **sel**.
- Verser le **mélange de chocolat** dans un bol moyen, à travers un tamis. (**CONSEIL** : Vous obtiendrez un mélange parfaitement lisse!)