

Sarments à l'orange

*Préparation et réalisation : 5 mn

200 gr de chocolat noir et une orange



Dans le **Pichet Microplus 1l**, faire fondre 150gr de chocolat noir 2mn30 à 360 watts. Laisser reposer 1mn. Ajouter le zeste de l'orange râpé sur la **Râpe à picots** du **Set Presse-agrumes** et mélanger à la **Spatule silicone fine** jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Le remettre à chauffer 20s si besoin. Ajouter 50gr de chocolat noir, laisser reposer 30s et mélanger avec la **Spatule silicone fine** pendant 1mn. Le faire chauffer encore 20s si nécessaire. Verser la préparation dans la **Boule décors** munie de la **Douille à farcir**. Poser la **Feuille de cuisson** sur la **Planche Découp' Chef** retournée et faire des petits rubans de pâte en forme de sarment. Placer l'ensemble 30mn dans le réfrigérateur pour qu'ils durcissent. Décoller délicatement les sarments et les conserver dans une **Boîte Grand Froid**.