

Petit sapin Mon Sire parfumé au chocolat et flambé au Grand Marnier, accompagné d'oranges fraîches et confites

Informations

Personnes : 4
Préparation : 15 min.
Cuisson : 10 -12 min.



Ingrédients

- 1 Petit Sapin Mon Sire
- 20 g de cacao poudre
- 5 cl de Grand Marnier
- 3 oranges
- Morceaux d'orange confite

Étapes de la préparation

Difficulté : Moyenne ??????



1. Préchauffez le four à 200°C.
2. A l'aide d'un couteau d'office, décroutez le dessus du fromage.
3. Enfourez le fromage pour 7 à 8 minutes.
4. Lorsque le fromage est bien fondu, à l'aide d'une cuillère, videz la totalité du fromage dans un saladier.
5. Incorporez-y la poudre de cacao et la moitié du Grand Marnier.
6. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.
7. Versez le fromage fondu dans un plat résistant à la chaleur et enfourez 3 à 4 minutes.
8. Au moment de servir ajoutez le reste du Grand Marnier préalablement tiédi et flambez-le.
9. Disposez des segments d'oranges pelées à vif et des morceaux d'orange confite tout autour.

? **Astuce** : Une version « Normande » est possible, avec des quartiers de pomme.