

## Eventail d'oranges au chocolat

4 personnes

### Ingrédients

- 5 oranges
- 30g chocolat noir en copeaux
- 1cs sucre brun ou cassonade
- 1cs eau de fleur d'oranger

### Préparation

- Peler à vif 4 oranges et lever les filets d'orange en récupérant le jus
- Prendre le jus de la 5ème orange
- Mélanger le jus d'orange, le sucre et l'eau de fleur d'oranger, puis ajouter ce liquide aux quartiers d'orange, laisser macérer 10 minutes
- Disposer les filets d'orange sur 4 assiettes, arroser de jus et parsemer de copeaux de chocolat au moment de servir