

# VERRINES CHOCOLAT CLEMENTINE



**Pour 8 personnes**

**Ingrédients :**

**1 tablette de chocolat noir**

**1 c à s de cacao en poudre**

**60 g de beurre**

**55 g de farine**

**60 g de cassonade**

**25 cl de crème liquide**

**8 clémentines**

**Dans une casserole, porter la crème à ébullition. Verser sur le chocolat en morceaux. Mélanger vivement jusqu'à fonte complète du chocolat, et laisser refroidir à température ambiante.**

**Dans un saladier, mélanger la cassonade, la farine, le cacao et le beurre afin d'obtenir un mélange sableux.**

**Étaler la préparation sur une plaque de cuisson, et faire cuire à 180° environ 20 à 25 minutes. Sortir le crumble et laisser refroidir.**

**Peler les clémentines et détacher les quartiers. Couper chaque quartier en deux.**

**Avant de servir, battre la ganache au batteur électrique pour obtenir une ganache montée aérienne. Répartir un peu de crumble au fond des verrines, puis la ganache. Ajouter les clémentines, puis un peu de crumble et quelques zestes de clémentines.**