



# Carpaccio d'Orange au Chocolat

Dessert pour 2 personnes



La Bonne Mesure  
31, Rue de la libération  
21240 Talant  
tél : 03.45.62.23.22

ORANGE TAROCCO (KILO) BIO	
0.250kg X	2.90Eur /kg 0.73Eur
ORANGE TAROCCO (KILO) BIO	
0.215kg X	2.90Eur /kg 0.62Eur
RAPADURA BIO	
0.010kg X	6.90Eur /kg 0.07Eur
SPECULOOS D'EPEAUTRES BIO	
0.010kg X	15.90Eur /kg 0.16Eur
PALET DE CHOCOLAT NOIR 74% DE CACAO BIO	
0.020kg X	19.90Eur /kg 0.40Eur
===== PRIX TOTAL	
1.98€	

## Recette

- Pelez à vif les 2 oranges sanguines bio et coupez-les en fines tranches que vous dressez sur une assiette;
- Concassez le spéculoos d'épeautre bio;
- Dans une casserole : faites un sirop avec le Rapadura Bio = 10g d'eau pour 10g de Rapadura ; Vous pouvez ajouter une pincée de cannelle;
- Versez le sirop froid de Rapadura sur les oranges;
- Saupoudrez la brisure de spéculoos sur les tranches d'orange
- Ajoutez les copeaux de chocolat noir 74% de cacao Bio

Bon appétit!