 **Flans au chocolat épicé**

 **Pour 9 petits flans**

**- 150 g de chocolat noir
- 2 ou 3 oranges
- 3 œufs entiers + 3 jaunes
- 50 cl de lait entier
- 130 g de sucre en poudre
- 6 g de feuilles de gélatine
- 1 càc de mélange 4 épices**

**9 petits ramequins**

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide.
Peler les oranges à vif et détacher les suprêmes sans les membranes, en récoltant le jus qui s'écoule.
Disposer les quartiers d'oranges dans le fond des ramequins.
Faire un caramel en mettant dans une casserole le sucre et 3 cuillerées à soupe de jus d'orange.
Dès que le caramel est ambré, le verser sur les oranges dans le fond des moules.Porter le lait à ébullition et y ajouter le chocolat en morceaux. Remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu.
Battre les œufs et les jaunes avec les épices.
Verser le lait chaud sur les œufs en fouettant.
Remettre à chaleur douce et amener à frémissement sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.
Ajouter la gélatine bien essorée et mélanger pour la dissoudre. Passer au chinois.
Répartir la crème dans les ramequins et laisser refroidir.Mettre au réfrigérateur pour 3 heures au minimum.
Au moment du dessert, passer la lame d'un couteau le long des parois et retourner le moule sur une assiette froide. Le caramel va se répandre doucement autour de la crème.
Vous pouvez décorer de quartiers d'oranges et de zestes confits.