 **Coupes Dame Blanche**

 **Pour 4 Coupes Dame Blanche**

**- 200 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)
**- 100 g de crème liquide**
**- 4 œufs
- 1 càs de sucre glace**
**- 1 orange**
**- 10 à 12 biscuits à la cuillère**
**- 50 ml d'eau**
**- 50 ml de** [**liqueur d'orange**](http://croquantfondantgourmand.com/liqueur-dorange/) **(maison pour moi)**

**4 coupes individuelles**

Mettre le chocolat blanc à fondre avec quelques cuillerées de crème, au bain-marie ou comme moi au micro-ondes à chaleur douce et par petites séquences.
Lisser la préparation.
[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.
Monter les blancs en neige avec le sucre glace.
Presser l'orange pour en exprimer le jus.
Mélanger le chocolat fondu avec le reste de crème.
Ajouter les jaunes d'œufs un à un en mélangeant.
Ajouter enfin le jus d'orange et bien mélanger encore pour obtenir une crème lisse.
Incorporer délicatement les blancs d'œufs en soulevant la préparation à la spatule.
Mélanger l'eau et la liqueur d'orange.
Imbiber un morceau de biscuit (plus ou moins grand suivant la forme de votre coupe) et le déposer au fond de la coupe.
Couvrir de crème. Poser deux biscuits imbibés. Répartir la crème restante dans les coupes et appuyer avec le dos de la cuillère pour que les biscuits restent sous la crème.
Mettre au frais pendant 1 à 2 heures.
Au moment de servir, j'ai décoré de copeaux de chocolat blanc et de quelques lamelles d'écorces d'oranges confites.