 **Espumas choco-orange**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 4 oranges  
- 1 càs de** [**sucre orange-cannelle**](http://croquantfondantgourmand.com/sucre-orange-cannelle-ou-sucre-de-noel/) **Crème chocolat :  
- 200 g de chocolat noir  
- 3 jaunes d'œufs  
- 50 g de sucre  
- 100 g de lait  
- 250 g de crème fraîche  
- quelques biscuits à la cuillère (facultatif)  
Mousse à l'orange :  
- 100 g de jus d'orange  
- 100 g de sucre  
- 50 g de Grand Marnier  
- 250 g de crème fraîche liquide**

**La mousse à l'orange :**Presser une orange pour en recueillir  100 g de jus.Mélanger dans un saladier le jus d'orange, le sucre, le Grand-Marnier et la crème.  
Filtrer et verser dans le siphon.  
Percuter une cartouche de gaz et secouer.  
Réserver au frigo en position couchée jusqu'à utilisation.  
**Les oranges :**Peler 3 oranges à vif.  
Détailler les suprêmes, les mettre dans un plat et les saupoudrer de [**sucre orange-cannelle**](http://croquantfondantgourmand.com/sucre-orange-cannelle-ou-sucre-de-noel/).Laisser macérer pendant le reste de la préparation.  
**La crème au chocolat :**  
Faire chauffer le lait et la crème  
Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre.  
Verser le liquide chaud sur les jaunes, remuer et reverser dans la casserole.Ajouter le chocolat cassé en petits morceaux et remuer sur feu doux jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que la crème nappe la cuillère.  
Mettre au fond des coupes un morceau de biscuit à la cuillère imbibé d'un peu de jus de macération des oranges.Répartir la crème au chocolat et laisser refroidir.**La présentation :**  
Au moment de servir, égoutter les tranches d'oranges et les répartir sur la crème au chocolat.Déposer une belle rosace de mousse à l'orange avec la grosse douille du siphon.Décorer d'une tranche d'orange et présenter.