**Trifle spéculorange**

Les ingrédients

* 4 oranges
* 250 g de mascarpone
* 250 g de yaourt à la grecque
* 12 spéculoos (± 120 g)
* 4 cuillères à soupe de Choco Crispies  (petites billes au chocolat)
* 2 cuillères à soupe de miel liquide
* 1 cuillère à soupe de sucre impalpable

Épluche **2 oranges** et détache les quartiers les uns des autres. Ensuite, coupe-les en petits morceaux en retirant les pépins. Enlève aussi autant de petites peaux que tu peux.

Coupe **2 autres oranges** en 2 et presse-les.

Verse le jus d’orange dans un poêlon et ajoute **2 cuillères à soupe de miel liquide**.

Verse **250 g de mascarpone** dans un saladier et mélange-le avec une cuillère à soupe.

Incorpore **250 g de yaourt à la grecque** dans le mascarpone et remue bien.

Ajoute ensuite **1 cuillère à soupe de sucre impalpable** et mélange à nouveau.

Mets les **12 spéculoos** dans un sac en plastique.

Étale le sac sur la table ou le plan de travail et passe le rouleau à pâtisserie par-dessus jusqu’à ce que tous les biscuits soient réduits en miettes. Il ne doit plus rester aucun morceau.

Remplir les verrines

Répartis la moitié des miettes de spéculoos dans le fond des verrines.

Dépose quelques petits morceaux d’orange par-dessus.

Verse du sirop à l’orange sur les morceaux de fruits.

Recouvre le tout avec la moitié de la crème au mascarpone.

Ta première couche est prête ! Il ne te reste plus qu’à faire la même chose pour la deuxième, en répétant les 4 opérations dans l’ordre.

Ajoute enfin **1 cuillère à soupe de Choco Crispies** sur le dessus de chaque verrine. C’est prêt !