

Crumble d'orange

en chaud-froid parfumé

à la mandarine Napoléon

Ingrédients pour 4 personnes

Crumble

70 g beurre
50 g farine
50 g poudre d'amandes
40 g sucre semoule
1 zeste d'orange
1 g sel

Crème mousseline orange

2 dl jus d'orange frais
2 zestes d'oranges
80 g sucre semoule
2 œufs
20 g poudre à crème
100 g beurre

Parfait glacé à l'orange sanguine

50 g jus d'orange sanguine
10 g jus de citron
2 zestes d'oranges sanguines
90 g sucre semoule
5 jaunes d'œufs
160 g crème fouettée
10 g liqueur d'orange

Sauce orange

100 g jus de filets d'oranges parfumés
à la mandarine Napoléon
20 g jus de citron

Décor en pâte à cigarette

50 g beurre pommade
50 g sucre glace
50 g blancs d'œufs
50 g farine

Finitions

200 g filets d'oranges parfumés à la
mandarine Napoléon (voir bases)
sorbet orange sanguine (voir glaces)

Crumble

Mélanger tous les ingrédients indiqués sans trop travailler la pâte. Mettre au frais. Abaisser cette pâte à 3 mm d'épaisseur, détailler en bandes de 9 cm sur 2,5 et cuire dans des moules en gouttières, au four à 200° jusqu'à coloration.

Crème mousseline orange

Faire bouillir le jus d'orange. Blanchir les œufs et le sucre, ajouter la poudre à crème. Verser le jus d'orange bouillant sur ce mélange, et porter à nouveau à ébullition. Cuire 3 minutes en remuant vivement, puis retirer du feu et ajouter enfin le beurre en morceaux à la crème cuite. Refroidir, fouetter pour blanchir la crème.

Parfait glacé à l'orange sanguine

Cuire à 120° le jus d'orange, le jus de citron et le sucre semoule. Verser sur les jaunes d'œufs et fouetter jusqu'à complet refroidissement. Incorporer enfin la crème fouettée, la liqueur d'orange et les zestes. Mouler et placer au congélateur.

Sauce orange

Réduire de moitié le jus des filets d'oranges et le jus de citron.

Décor en pâte à cigarette

Mélanger tous les ingrédients, dresser la pâte à cigarette à l'aide de la poche à douille pour réaliser le décor souhaité. Cuire au four à 200° jusqu'à coloration.

Montage et finitions

Garnir les petits crumbles de crème mousseline orange ; disposer par-dessus les filets d'oranges parfumés à la mandarine Napoléon. Tiédir les crumble.

Décorer les assiettes avec la sauce orange et la pâte à cigarette. Accompagner de parfait glacé et de sorbet à l'orange sanguine.



