



INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes (dessert)

- 3 oranges
- 1 mandarine
- 100 g de sucre
- 100 g d'eau
- 40 g de noix de pécan
- 200 g de crème
- 100 g de gianduja
- 10 g de beurre
- 10 g de sucre glace
- 1 cs de mascarpone

AGRUMES - CHOCOLAT

avec le chef David Silvi

PRÉPARATION

Gianduja

- 01.** Dans une casserole, ajouter 100 g de crème et porter à ébullition.
- 02.** Placer le chocolat dans un bol et verser la crème chaude par dessus.
- 03.** Mélanger.
- 04.** Glisser au réfrigérateur minimum 1 heure

Noix de pécan caramélisées

- 05.** Dans une casserole, mélanger le sucre et l'eau et laisser blondir.
- 06.** Ajouter les noix et mélanger.
- 07.** Réserver dans une assiette.

Oranges

- 08.** Râper le zeste d'une orange.
- 09.** Enlever la peau des oranges avec un couteau.
- 10.** Découper des fines lamelles.
- 11.** Récupérer tout le jus des oranges et placer 2 heures au congélateur afin d'obtenir une granité.





Mandarine

- 12.** Peler en retirant bien tout le ziste.
- 13.** Couper la peau en fine julienne.
- 14.** Séparer les quartiers de la mandarine.
- 15.** Dans une poêle, faire fondre du beurre.
- 16.** Ajouter les quartiers de mandarine.
- 17.** Rôtir légèrement 1 minutes de chaque côté.
- 18.** Ajouter du sucre glace.
- 19.** Réserver dans une assiette.

Ganache montée

- 20.** Récupérer la base faite préalablement.
- 21.** Ajouter 100 g de crème et le mascarpone.
- 22.** Battre gentiment jusqu'à obtenir une ganache bien crémeuse mais attention et ne pas faire du beurre.
- 23.** Placer la ganache dans une poche à douille.

DRESSAGE

- 01.** Déposer joliment les quartiers de mandarine rôtis sur la longueur de l'assiette.
- 02.** Ajouter les lamelles d'orange.
- 03.** Déposer des pointes de ganache.
- 04.** Ajouter les noix caramélisées, les zestes de mandarine et d'orange et le granité (préalablement gratté à la fourchette).
- 05.** Sur le côté, concasser quelque noix non caramélisées et y déposer une boule de glace de votre choix.

