



INGRÉDIENTS

Dessert

- 9 oranges en tout

Tuiles à l'orange

- 25 g de beurre
- 25 g de farine
- 65 g de sucre
- 25 g de poudre d'amandes
- 1 orange (jus et zeste)

Oranges confites

- 200 g de sucre
- 200 g d'eau
- 20 g de grenadine
- 2 oranges (zeste)

Découpage des oranges

- 50 g de grenadine

Caramel à l'orange et verveine

- 200 g de sucre
- 80 g d'eau
- 1 g de verveine
- Jus des oranges (2 oranges/pers.)

Suite des ingrédients en page 2

ORANGES À L'ORIENTALE

avec les chefs Fabrice Ruffion et François Berner

PRÉPARATION

Tuiles à l'orange

- 01.** Placer le beurre dans une récipient.
- 02.** Tamiser le sucre, la farine et la poudre d'amandes sur le beurre, mélanger.
- 03.** Zester et presser l'orange et ajouter, mélanger.
- 04.** Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.
- 05.** Maroufler les tuiles avec un chablon sur un papier cuisson.
- 06.** Enfourner 4min 30 à 180°C.

Oranges confites

- 07.** Dans une casserole mélanger l'eau, le sucre et la grenadine pour faire un sirop.
- 08.** Porter à ébullition.
- 09.** Prélever le zeste des oranges avec un cannelure, les placer dans le sirop.
- 10.** Cuire à feu doux pendant 20 à 25 minutes.
- 11.** Retirer les zestes du sirop.



recette de l'émission du
07.06.2024



Crème glacée

- 130 g de jaune
- 400 g de lait
- 90 g de sucre
- 1/2 gousse de vanille

Dressage

- Pistaches concassées
- Feuilles de menthe

Découpage des oranges

- 12.** Couper les deux extrémités des oranges.
- 13.** Retirer la peau à l'aide d'un couteau en suivant la courbe de l'orange.
- 14.** Prélever les segments.
- 15.** Presser le reste de l'orange pour récupérer le jus, réserver pour le caramel à l'orange.
- 16.** Recouvrir les segments d'un filet de grenadine.
- 17.** Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Caramel à l'orange et verveine

- 18.** Dans une casserole faire blondir le sucre et l'eau.
- 19.** Ajouter le jus d'orange (6 oranges à presser + jus des 2 oranges découpées).
- 20.** Réduire le feu et mélanger.
- 21.** Ajouter la verveine et laisser infuser 2 minutes.
- 22.** Verser sur les segments d'oranges et filtrant la verveine.
- 23.** Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

Crème glacée

- 24.** Verser le lait dans une casserole, y ajouter les grains de vanille et la gousse, faire chauffer jusqu'à frémissement.
- 25.** En parallèle, fouetter le sucre dans les jaunes d'oeufs pour le faire fondre mais sans que le mélange blanchisse, y ajouter le lait.
- 26.** Cuisson à feu doux jusqu'à 82°C en mélangeant en 8.
- 27.** Retirer du feu et turbiner pendant 7 minutes.

DRESSAGE

- 01.** Déposer un emporte-pièce au centre de l'assiette.
- 02.** Former un soleil autour de l'emporte-pièce avec les segments d'orange.
- 03.** Semer quelques morceaux de pistaches concassées pour ajouter du croquant.
- 04.** Déposer les oranges confites et arroser de deux cuillères à soupe de caramel d'orange.
- 05.** Retirer l'emporte-pièce.
- 06.** Poser une boule de crème glacée au centre de l'assiette, y piquer la tuile.
- 07.** Décorer avec une feuille de menthe.

