



Crème

1. Porter à ébullition le jus d'orange, la crème et le zeste d'orange.
2. Bien mélanger les jaunes d'œufs et le sucre.
3. Verser lentement environ un tiers du liquide chaud sur les jaunes d'œufs tout en remuant.
4. Remettre le tout dans la casserole et chauffer à environ 83 à 84 °C en remuant, jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.
5. Faites tremper la gélatine dans de l'eau très froide pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit complètement ramollie.
6. Faites tremper la gélatine dans de l'eau très froide pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit complètement ramollie.
7. Incorporer la gélatine ramollie jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute.
8. Verser le mélange chaud par portions sur le chocolat.
9. Dès que le chocolat a fondu, mixer le tout finement à l'aide d'un mixeur plongeant.
10. Pour finir, ajouter le Cointreau sans cesser de mixer.
11. Laisser refroidir légèrement le mélange.
12. Verser dans des verres et mettre au frais.

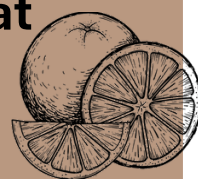
Crumble aux éclats de cacao

1. Mélanger tous les ingrédients.
2. Incorporer les éclats de cacao vers la fin du processus et mélanger juste assez pour former de petits morceaux.
3. Verser sur une plaque et cuire au four à 150-160 °C pendant 12 à 15 minutes.
4. Saupoudrer le crumble sur la crème.

Nougatine au cacao

1. Mélanger tous les ingrédients dans une casserole et faire cuire 1 minute.
2. Verser le mélange sur du papier siliconé et l'étaler en une fine couche.
3. Cuire à 180 °C à chaleur tournante (ventilation faible) jusqu'à ce que la nougatine soit dorée.
4. Laisser refroidir la nougatine, puis la casser en morceaux et les disposer sur le dessert.

Crèmeux orange/chocolat



Ingrédients

Crème

- 1 g de zeste d'orange
- 90 g de jus d'orange
- 180 g de crème liquide (avec 35% de matière grasse)
- 65 g de jaunes d'œufs
- 10 g de sucre
- 3,5 g de gélatine
- 90 g de chocolat au lait
- 55 g de chocolat blanc
- 16 g de Cointreau

Crumble aux éclats de cacao

- 20 g d'éclats de cacao
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre roux
- 50 g de farine
- 50 g d'amandes en poudre

Nougatine au cacao

- 20 g de lait
- 80 g de sucre fin
- 60 g de beurre
- 25 g de glucose
- 8 g de cacao en poudre
- 70 g d'amandes effilées hachées

Servir avec

- un Banyuls Rimage, Vial-Magnères
- un Adam & Uva



Association
suisse des
paraplégiques