



## COMPLICITE DE L'ORANGE ET DU MELON AU PARFUM DU CALISSON D'AIX-EN-PROVENCE

Nombre de personnes : 6  
 Temps de préparation : 1h  
 Temps de cuisson : 1h  
 Temps d'infusion : 1h  
 Temps de réfrigération : 30mn

### Ingrédients et quantités :

L'émulsion « Calissons d'Aix » : 20cl de lait entier – 20cl de crème liquide entière – 125g de pâte d'amande blanche à 55% - 20g de fleur d'oranger – le zeste d'une orange

Le jus d'orange, melon et Grand-Marnier : 500g de jus d'orange – 500g de pulpe de melon – QS de Grand-Marnier – 2g de gélatine

Le sablé breton à l'orange : 200g de beurre pommade – 175g de sucre semoule – 4 jaunes d'œufs – 3g de fleur de sel – 250g de farine T55 – le zeste d'1 orange

Les billes de melon : 1 melon – 75g de sucre semoule – 20g de miel d'oranger – 1 zeste d'orange – QS Grand-Marnier

Le cercle de brick : 2 feuilles de brick – 20g de beurre – 20g de miel d'oranger

Le confit d'orange : 150g de jus orange – 75g de sucre semoule – 50g de zestes orange

Dressage : feuille d'or – pétales de rose

### Progression :

L'émulsion « Calisson d'Aix » : Mixez au thermomix le lait, la crème et la pâte d'amande. Versez dans une casserole. Portez à frémissements, ajoutez la fleur d'oranger et le zeste d'orange. Stoppez la cuisson, couvrez et laissez infuser 1h. Ensuite, filtrez et émulsionnez à la girafe.

Le jus d'orange, melon et Grand-Marnier : Portez à ébullition dans une casserole le jus d'orange avec la pulpe de melon. Mixez au thermomix, passez au chinois. Laissez réduire à nouveau sur feu doux après avoir ajouté le Grand-Marnier. Faites tremper la gélatine dans un grand bol d'eau froide. Ajoutez-la dans le jus réduit une fois ramollie et essorée. Laissez refroidir.

Le sablé breton à l'orange : Préchauffez le four à 160°C (th. 5/6). Mélangez les ingrédients dans l'ordre cité au kitchenaid. Etalez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire au four. Découpez à l'emporte pièce à la sortie du four. Laissez refroidir.

Les billes de melon : Réalisez des billes de melon à l'aide d'une cuillère parisienne. Faites un caramel avec le sucre, le miel et le zeste d'orange. Ajoutez et faites revenir les billes dedans pendant 2 à 3mn. Déglacez au Grand-Marnier.

Le cercle de brick : Préchauffez le four à 180°C (th.6). Découpez de fines bandes de feuilles de brick superposées par 2. Badigeonnez de chaque côté de mélange beurre fondu et miel. Moulez autour de cercles en inox. Faites cuire 5mn au four. Laissez refroidir. Retirez les cercles. Conservez dans une boîte hermétique.

Le confit d'orange : Faites blanchir 3 fois les zestes d'orange. Mettez ensuite dans une casserole avec le sucre et jus d'orange. Laissez cuire sur feu doux sans coloration, 30mn. Mixez finement. Laissez refroidir.

Dressage : Répartissez les billes de melon dans l'assiette. Posez dessus un disque de sablé breton recouvert en-dessous de confit d'orange. Collez un pétale de rose sur chacun avec le caramel de cuisson des billes de melon. Posez 1 cercles au centre. Ajoutez l'émulsion, puis faites des points de jus. Ajoutez de la feuille d'or.

**Le mot de Sandrine :**

Ce dessert à l'assiette est à la base un dessert au verre créé par un ami chef pâtissier. J'ai voulu le retravailler pour lui faire un petit clin d'œil..... Et retrouvez-moi sur mon blog :

<http://latabledesandrine.com>