



**COULEURS KYSTIN.....**  
**CHOCOLAT, ORANGE, MARRON ET NOISETTE**

Nombre de personnes : 6  
 Temps de préparation : 1h  
 Temps de cuisson : 30mn  
 Temps de réfrigération : 2h

**Ingrédients et quantités :**

La gelée à l'orange : 200g de jus d'orange – 50g de sucre semoule – 2gr d'agar-agar  
 Le streusel noisette du Piémont : 200g de beurre - 200g de cassonade - 260g de noisettes concassées torréfiées du Piémont - 180g de farine  
 Le caramel à l'orange : 150g de sucre - 15g de beurre 1/2 sel – 100g de crème liquide 35% - 100g de jus d'orange – 1 pincée de fleur de sel  
 Les poires caramélisées : 3 poires comices - 100g de caramel liquide – 1 gousse de vanille  
 La crème mascarpone marron : 100g de mascarpone – 200g de crème de marron – 10cl de crème liquide entière  
 Le chocolat : 400g de chocolat Saint-Domingue Cacao Barry – 4g de beurre de cacao Cacao Barry – QS de poudre d'or  
 Dressage : feuilles de menthe –feuille d'or

**Progression :**

La gelée à l'orange : Filtrez le jus d'orange. Mettez dans une casserole avec le sucre et l'agar-agar. Portez à ébullition, puis coulez en cadre sur une épaisseur de 1cm. Faites prendre au froid pendant 2h. Coupez en morceaux rectangulaires et petits cubes.  
 Le streusel noisette du Piémont : Préchauffez le four à 180°C. Mélangez tous les ingrédients au kitchenaid, jusqu'à l'obtention d'un sable grossier. Etaler sur plaque recouverte de papier sulfurisé, et faites cuire au four 15mn environ. Laisser refroidir.  
 Le caramel à l'orange : Faites un caramel à sec avec le sucre. Ajoutez le beurre, la crème chaude, la fleur de sel et le jus d'orange. Laissez réduire et épaissir.  
 Les poires caramélisées : Faites chauffer une poêle avec le caramel. Epluchez les poires. A l'aide d'une cuillère parisienne, faites des billes. Coupez aussi 6 rectangles de poire. Ajoutez le tout dans le caramel chaud, puis la gousse de vanille fendue et grattée. Enrobez bien. Débarrassez et laissez refroidir.  
 La crème mascarpone marron : Montez comme une chantilly tous les ingrédients. Mettez en poche munie d'une douille unie, réservez au froid.  
 Le chocolat : Mettez au point le chocolat, puis coulez sur papier guitare parsemé de poudre d'or. Roulez des cylindres, et découpez des formes de « clap de cinéma ».

Dressage : Disposez un cylindre de chocolat collé avec un peu de caramel. Posez au centre un rectangle de gelée orange et de poire. Ajoutez du crumble et un e sommité de menthe. Ajoutez dans l'assiette 3 billes de poire, les claps, et du streusel noisette. Faites des points de crème au marron et de caramel à l'orange. Ajoutez des feuilles de menthe, et de la feuille d'or.

*Le mot de Sandrine :*

Un dessert à l'assiette créé spécialement pour un accord de saveurs avec le fabuleux cidre Kystin à la châtaigne de Sasha Crommar, sur le salon du chocolat à Vannes. Un desserts aux couleurs de l'automne, la magnifique couleur de ce cidre si unique ! Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>