



TEXTURES CHOCOLAT, ORANGE ET FEVE TONKA

Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 45mn
 Temps de cuisson : 40mn
 Temps de congélation : 2h
 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
 Les opalines au chocolat 225g de fondant – 150g de glucose – 20g de chocolat Saint-Domingue 70% Cacao Barry
 Le crémeux Saint-Domingue et fève de Tonka : 14cl de lait entier - 14cl de crème liquide entière – 70g de sucre semoule – 30g de jaunes d'oeufs - 200g de St-Domingue Cacao Barry – QS de fève Tonka
 Le brownie aux écorces d'oranges confites : 2 œufs – 110g de cassonade – 90g de beurre – 50g de chocolat Tanzanie Cacao Barry – 40g de farine – 1 cuil. à soupe de cacao en poudre Cacao Barry – 1 pincée de fleur de sel au cacao – 100g d'écorces d'oranges confites
 L'émietté de crumble : 50g de beurre – 50g de farine – 50g de cassonade – 50g de poudre d'amandes – 1 zeste d'orange – 50g de billes chocolatées croustillantes – 25g de grué de cacao
 La sauce chocolat : 125g de lait entier – 60g de crème liquide entière – 35g de sucre semoule – 150g de chocolat Tanzanie Cacao Barry – 15g de beurre
 Dressage : 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 2mm. Faites prendre au froid pendant 2h. Découpez en rectangle.
 Les opalines : Faites cuire le fondant avec le glucose dans une casserole jusqu'à 155°C. Incorporez le chocolat haché en petits morceaux. Mélangez à la maryse. Coulez sur un tapis silicone. Laissez refroidir. Mixez. A l'aide d'une passette, saupoudrez la poudre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, dans un pochoir, et faites fondre au four à 180°C. Moulez à la sortie du four. Réservez dans une boîte hermétique.
 Le crémeux Saint-Domingue et fève Tonka : Faire bouillir lait et crème avec la fève Tonka râpée. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Faire cuire le tout jusqu'à 85°C, verser sur le chocolat. Mixer. Couler dans des cylindres métalliques chemisés de rodhoïd, et surgeler pendant 2h.

Le brownie aux écorces d'oranges confites : Faites fondre dans une casserole le beurre et le chocolat. Mélangez au fouet les oeufs avec la cassonade. Versez le mélange chocolat-beurre. Ajoutez la farine, la fleur de sel, le cacao puis les écorces d'orange coupées finement. Faites cuire au four à 180°C pendant 15mn. Laissez refroidir

L'émietté de crumble : Dans le bol du robot, mettez le beurre coupé en morceaux, la farine, la farine, le cacao, la poudre d'amandes et la cassonade. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un sable grossier. Faites cuire sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, pendant 10mn. Laissez refroidir. Ajoutez le zeste d'orange, le grué et les billes de chocolat.

La sauce chocolat : Dans une casserole, faites bouillir le lait, la crème et le sucre. Versez sur le chocolat. Ajoutez le beurre en pommade. Mélangez bien.

Dressage : Posez un rectangle de gelée à l'orange dans l'assiette. Déposez au centre un cylindre de crémeux démoulé dans une opaline chocolat. Ajoutez un cube de brownie, le crumble. Déposez avec délicatesse la feuille d'or sur l'opaline. Dressez des gouttes de sauce chocolat.

Le mot de Sandrine :

Une association classique orange chocolat qui fonctionne très bien, à laquelle j'ai ajouté la fève de Tonka. Un jeu autour de ces saveurs dans différentes textures : croustillant, crémeux, fondant, croquant, onctueux. Attention à la manipulation des opalines qui sont très fragiles ! Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>