



**PARFUMS DE FLEUR D'ORANGER,**  
**DATTES, AGRUMES ET THE A LA MENTHE**  
**..... EN SOUVENIR DU MAROC ET DE LA JORDANIE**

Nombre de personnes : 6  
Temps de préparation : 45mn  
Temps de cuisson : 35mn

**Ingrédients et quantités :**

La pâte de dattes : 12 dattes Medjool – ½ litre de thé vert – 6 feuilles de menthe  
La crème fleur d'oranger : 1/2 litre de crème liquide entière - 5 jaunes d'œufs - 175 de sucre - 1 zeste d'orange - 85g de beurre – 5cl de fleur d'oranger  
Les fruits : 1 ananas – 2 oranges – 1 pamplemousses roses – 2 dattes Medjool – 3 abricots moelleux  
Le jus d'agrumes réduit : 25cl de jus d'orange – 25cl de citron – 50g de miel d'acacia – 2 étoiles de badiane – 1 gousse de vanille bourbon – 3 capsules de cardamome  
L'huile d'olive vanille-menthe : 10cl d'huile d'olive – 1 gousse de vanille Bourbon – 4 feuilles de menthe  
Les cylindres croustillants : 4 feuilles de brick – 100g de beurre – 1 cuil. à soupe de miel liquide – 1 gousse de vanille Bourbon  
Dressage : pétales de pensées - sommités de menthe – feuille d'or

**Progression :**

La pâte de dattes : Faites chauffer le thé vert. Ouvrez les dattes, et retirez le noyau. Dans un saladier, mettez les dates ouvertes, ajoutez les feuilles de menthe. Versez dessus le thé chaud. Laissez infuser 30mn. Egouttez les dattes, et retirez la peau à l'aide d'un couteau. Mettez la pulpe des dattes dans un bol, ajoutez un peu de thé à la menthe, et travaillez cette pâte à la fourchette. Vous devez obtenir une pâte homogène, légèrement souple. Mettez dans une poche, et réservez au froid.

La crème fleur d'oranger : Portez à frémissements dans une casserole la crème avec la fleur d'oranger et le zeste d'orange. Dans un saladier, mélangez au fouet les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchissement. Versez dessus la crème chaude. Mélangez bien. Remettez dans la casserole, et faites cuire à nouveau sur feu doux au fouet, pendant 10mn. Incorporez le beurre coupé en morceaux, mélangez, mixez, filmez au contact. Une fois la crème froide, mettez-la également en poche.

Les fruits : Epluchez l'ananas, retirez le cœur, et coupez-le en fines lamelles. Ouvrez les dattes, retirez le noyaux. Mettez les fruits à plat dans une plaque gastro. Epluchez à vif les oranges et les pamplemousses, et levez les segments. Réservez.

Le jus réduit : Dans une casserole faites chauffer les jus de fruits avec le miel, la vanille fendue et grattée, la cardamome et les étoiles de badiane. Versez le jus chaud sur les fruits. Laissez macérer 15mn. Egouttez et faites réduire le jus dans une casserole jusqu'à consistance sirupeuse. Laissez refroidir.

Les cylindres croustillants : Préchauffez le four à 180°C (Th.6). Découpez des bandes dans les feuilles de brick superposées 2 par 2. Badigeonnez au pinceau avec le mélange fondu de beurre, miel et vanille. Entourez autour de cylindres métalliques. Faites cuire au four 5mn en surveillant. Démoulez avec délicatesse.

Dressage : Posez dans chaque assiette creuse un cylindre de brick. Pochez au fond la pâte de dattes. Puis dessus la crème fleur d'oranger. Disposez ensuite avec harmonie les fruits macérés, et les segments d'agrumes. Ajoutez des feuilles de menthe, des pétales de pensée, et la feuille d'or. Arrosez le tour avec le jus réduit et l'huile parfumée.

**Le mot de Sandrine :**

Un dessert rempli d'émotions et de souvenirs rapporté de mes 2 derniers voyages sucrés au Maroc et en Jordanie. Une pensée bien sûr à mon ami Chef pâtissier Vincent Catala qui m'a fortement inspiré ce dessert ....Et retrouvez-moi sur mon blog

<http://latabledesandrine.com>