

Crème onctueuse au lait chocolaté et Marmelade d'Orange Amère

Recette pour 6 personnes

Ingrédients :

- Pour le Parfait :
40g d'eau
80g de sucre semoule
25g de glucose
50g de Caramel blond
3 jaunes d'œufs
300g de crème fleurette
45g de noix de Pécan

- Biscuit aux noix :
2 blancs d'œufs
150g de sucre glace
40g de noix de Pécan
75g d'amande en poudre
100g de trompettes
2 gousses d'ail hachées
1 zeste d'orange

- Crème de lait chocolaté :
65g de lait demi-écrémé
15g de crème UHT
1 jaune d'œuf
10g de sucre semoule
65g de couverture lactée
1 pincée de vanille de Tahiti

- Croustillant à l'orange :
30g de sucre roux
15g de jus d'orange
15g de farine type 45
15g de beurre

Préparation :

Pour le Parfait, confectionner le sirop en ajoutant le caramel blond. Chinoiser. Faire cuire le sirop à 125°. Blanchir les jaunes et verser le sirop à point. Fouetter jusqu'à obtention d'un Sabayon. Laisser refroidir. Mélanger l'ensemble avec la crème fouettée. Ajouter les noix de Pécan émincées et torréfiées puis pocher dans des petits cercles et bloquer au grand froid.

Pour le biscuit aux noix, monter les blancs avec le sucre glace. Ajouter la poudre d'amande et le zeste puis parsemer de noix de Pécan concassées. Mettre dans des petits cercles de même taille que les parfaits. Cuire au four à 175° pendant 8 à 10 minutes.

Pour la crème au lait chocolaté, faire bouillir le lait et la crème avec la vanille. Cuire comme une crème anglaise. Chinoiser puis émulsionner en ajoutant la couverture. Refroidir.

Pour le croustillant à l'orange, mélanger le beurre fondu, le sucre, le jus d'Orange et la farine tamisée ; Laisser reposer. Pocher sur silpat des bandes de 20cm environ. Cuire à 200°. Donner une forme cylindrique.

Au centre d'une assiette de crème au lait chocolaté, poser un disque de biscuit aux noix de pécan, puis mettre dessus un parfait, poser le croustillant à l'orange puis la marmelade.

Ajouter une noix de Pécan caramélisée, une pincée de vanille et un petit bouquet de sauge.