



Adeline Gummy

Café de la Fonderie
Route de la Fonderie 11
1700 Fribourg



INGRÉDIENTS

Sorbet

500 g d'eau
65 g de sucre inverti
65 g de sucre
225 g de chocolat 70%
7 g de paprika

Confiture d'orange

500 g d'orange coupées en 8
1,250 l d'eau
0,5 l d'eau
1 cs de sucre

Mousse au chocolat fumé

120 g de crème
100 g de chocolat 70%
75 g de sucre
35 g d'eau
100 g de jaunes d'oeuf
120 g de crème chantilly

PRÉPARATION

Pour cette recette, Ben & Léo présenteront d'abord un plat salé, source d'inspiration pour la création d'un dessert que réalisera ensuite Adeline.

Pour le sorbet

- 1/ Cuire l'eau, le sucre et le sucre inverti.
- 2/ Ajouter le chocolat et le paprika
- 3/ Mettre à la sorbetière

Pour la confiture d'oranges

- 1/ Zester les oranges et retirer les suprêmes
- 2/ Cuire 3x dans un bain d'eau bouillante les zestes d'oranges.
- 3/ Cuire les suprêmes avec le sucre.
- 4/ Mixer finement le tout au thermomix.

Pour la mousse au chocolat

- 1/ Réaliser une ganache avec la crème et le chocolat 70%, la fumer au bois de cerisier.
- 2/ Cuire un sirop avec 75 g de sucre et 35 g d'eau.
- 3/ Battre les jaunes d'oeuf, ajouter le sirop cuit à 110°C.
- 4/ Refroidir à 60°C, ajouter la ganache puis la chantilly. Réserver au frais.

Accord agrumes - chocolat fumé et paprika



Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

