

Dessert

ORANGES SANGUINES et Carottes de sable

Recette pour 10 personnes

Temps de réalisation : 3 H

Temps de cuisson : 25 à 30 mn

Ingrédients :

Génoise carotte

7 œufs, 170 g de sucre semoule, 65 g de farine, 170 g de poudre d'amandes
100 g de beurre fondu, 1 carotte râpée, 50 g environ, 30 g de purée de carotte

Crèmeux orange

5 feuilles de gélatine, 50cl de jus d'orange sanguine, 7 jaunes d'œufs, 3 œufs entier
150 g de sucre semoule, 200 g de beurre

Purée de carottes et oranges

150 g de carottes, 20 cl de jus d'orange sanguine, 50 g de sucre semoule
1 gousse de vanille fendue et grattée

Gelée carotte orange

350 g de jus de carotte, 1.5 l de jus d'orange sanguine, 72 g de beurre inverti, trimoline
100 g de sucre semoule, 22 g de pectine NH, 50 g de jus de citron

Sorbet à l'orange

50 cl de jus d'orange sanguine, 10 cl d'eau, 40 g de glucose atomisé, 60 g de sucre semoule
2 g de stabilisateur 65 S, 12 g de jus de citron

Dressage

Quelques suprêmes d'orange

Génoise carotte

Chauffez les œufs avec le sucre à 60°C dans une casserole en remuant, puis montez dans le batteur jusqu'à complet refroidissement

Ajoutez la farine et la poudre d'amandes, puis le beurre fondu

Incorporez la carotte râpée et la purée de carotte

Étalez la pâte sur une plaque et faites cuire au four à 180 °C, pendant 10 mn, puis à 170 °C pendant 10 mn

Détaillez des rectangles de 2.5 cm x 8.5 cm.

Crèmeux orange

Mettez les feuilles de gélatine dans l'eau froide.

Portez le jus d'orange à ébullition, versez-le sur les jaunes d'œufs et les œufs entiers blanchis avec le sucre, et faites cuire le tout pendant 2 minutes à ébullition

Refroidissez à 40 °C, incorporez la gélatine essorée, puis le beurre

Mixez et réserver.

Purée de carottes et oranges Pelez les carottes et faites-les cuire à la vapeur, passez-les au presse-purée puis ajouter le jus d'orange, le sucre, la vanille

Mixez et passez au tamis fin. Réservez.

Gelée carotte orange

Mélangez les ingrédients dans l'ordre cité, puis faites bouillir pendant 2 mn
Versez sur une plaque sur 2 cm d'épaisseur, faites prendre au froid
Détaillez des rectangles de 10 cm x 4 cm.

Sorbet à l'orange

Dans une casserole, chauffez jusqu'à 60 °C le jus d'orange avec l'eau, le glucose atomisé et sucre
Ajoutez le stabilisateur, puis portez le tout jusqu'à 80°C
Retirez du feu, ajoutez-le jus de citron et versez dans un bol Pacojet
Mettez en sorbetière et turbinez.

Dressage

Montez par couches : rectangle de génoise carotte, crémeux orange et suprêmes d'orange
Disposez un rectangle de gelée carotte orange, dressez la purée de carottes et oranges et une quenelle de sorbet à l'orange.