

Recette de la saison

Hiver 2013

Luigi's dolce segreto

Ingrédients par personne:

1 boule Giolito Caffè Barista

1 boule Giolito Noce (noix)

Mousse à l'orange

1 orange
0.5 feuille de gélatine
1 jaune d'œuf
1 EL sucre
0.25 dl crème
50g crème fraîche
peu de zeste d'orange

½ orange aux morceaux

Préparation:

Macérez la feuille de gélatine dans l'eau froide. Pressez l'orange fraîche pour obtenir environ 1 dl de jus d'orange.

Donnez le jus d'orange frais et le zeste d'orange dans une poêle. Ajoutez le jaune d'œuf et le sucre. Faites tous bouillir sans cesser de remuer. Enlevez la poêle du fourneau. Pressez la feuille de gélatine et faites la fondre dans la crème chaude sans cesser de remuer. Ensuite mettez le plat creux dans l'eau froide pour laisser la crème à l'orange refroidir et continuez à remuer.

D'abord battez la crème. Après ajoutez la crème fraîche et remuez la sous la crème à l'orange puis continuez à mettre ainsi la crème soigneusement sous la crème à l'orange. Il faut rafraîchir la mousse à l'orange pour deux heures avant de la servir.

Donnez une cuillère de la mousse à l'orange sur une assiette plate et ajoutez des oranges aux morceaux en éventail à côté de la mousse ensuite placez une boule de Caffè Barista et de Noce.

Liste des courses (4 Pers.)

4 oranges
2 feuilles de gélatine
4 jaunes d'œuf
4 EL sucre
1 dl crème
200g crème fraîche

1 bidon Giolito Caffè Barista
1 bidon Giolito Noce

