



MOUSSE A L'ORANGE EN COQUILLES D'AGRUME

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 6 Oranges (4+2)
- 15 ml (1cs) de jus de citron
- 1ml (1/4 c à thé) d'essence de vanille, ou 1 bâton de vanille
- 125 ml sucre
- 125 ml Crème à 35 %
- 2 Blancs d'oeufs
- 45 ml (3 cs) sucre
- 2 Feuilles de gélatine

Recette :

1. Vider 4 oranges à l'aide d'une petite cuillère sans briser l'écorce. Pour plus de facilité, couper les oranges en 2 et vider chaque moitié. Conserver la pulpe, éliminer les peaux blanches.
2. Couper à vif les tranches de 2 oranges
3. Réduire la pulpe et les tranches d'oranges en purée
4. Dans une casserole, combiner la purée d'orange, le jus de citron, l'essence de vanille et le sucre ; faire bouillir en remuant jusqu'à la consistance d'une confiture. Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide. Laisser refroidir.
5. Dans un bol, fouetter la crème jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme.
6. A l'aide d'une spatule, incorporer au mélange d'orange la crème fouettée, puis les blancs d'œufs en neige.
7. Remplir les coquille de mousse à l'orange, décorer, déposer sur des tranches d'orange pour stabiliser, servir immédiatement ou réfrigérer.

Octobre 2007 Michel Pahud