

Pomelo croquandine d'agrumes, cœur chocolat parfait Cointreau, sorbet verveine et caramel Suzette



Accord Met & Vin proposé :



Côtes du Rhône Villages

Château de Bord
Cuvée : Croix de Frégère
Millésime : 2013

1 PERS.

Préparation : 35 min

Prix : ★★★★★

Difficulté : ★★★★★

Croquandine d'agrumes

- 40 g beurre pommade
- 100 g sucre
- 1 zeste d'orange
- 48 g jus d'agrumes
- 32 g farine

Incorporer dans l'ordre.

Étaler sur un silpat et cuire à 180°.

Caramel Suzette

- 12 g beurre
- 25 g sucre
- 1 g Grand Marnier
- 1 zeste d'oranges
- 1 jus d'orange
- 25 g crème fraîche

Cuire le sucre et le beurre au caramel blond.

Décuire le caramel avec le Grand Marnier, le zeste et le jus et porter le tout à ébullition.

Mélanger la crème fraîche à froid.

Marmelade

- 100 g segments orange et pomelos
- 15 g sucre
- 2 g pectine
- 1 sachet de verveine ou verveine fraîche
- ½ zeste de citron

Porter une légère ébullition et laisser infuser puis refroidir.

Pâte à bombe Cointreau

- 25 g jaunes d'œufs
- 50 g œufs
- 50 g sucre
- 10 g eau
- 2 feuilles de gélatines
- 160 g crème fouettée
- 35 g Cointreau

Monter les œufs.

Cuire le sucre et l'eau à 127°C.

Décuire avec la gélatine puis verser sur les œufs.

Mélanger la crème et le Cointreau puis incorporer à la pâte à bombe.

Laisser refroidir.