

Les crêpes et agrumes

Recette de Gwendal



Denrées pour 8 portions

Pâte à crêpe :

- 0.250 kg de farine
- 5 pièces d'œuf
- 0.50 l de lait
- 0.050 kg de beurre noisette
- 0.025 kg de sucre semoule

Mousse aux agrumes :

- 0.50 l de jus d'orange réduit
- 0.30 l de jus de citron
- 0.040 kg de gélatine
- 1.4 l de crème liquide
- 0.080 kg de sucre semoule
- zest d'agrumes PM

Sauce orange :

- 0.30 l de jus d'orange réduit
- 0.02 l de grand liqueur d'orange
- 0.020 kg de confiture d'orange

Sorbet orange sanguine :

- 0.500 kg de purée d'orange sanguine
- 0.100 kg de sucre
- ½ jus de citron
- 0.025 kg de glucose
- 0.250 kg d'eau

Décor :

- 8 pièces de cercle de crêpe séché
- 16 pièces de segment d'orange

Pâte à crêpe

- Mélanger les œufs avec la farine en ajoutant le lait petit à petit. Terminer la pâte avec le sucre et le beurre noisette. Réserver au frais. Cuire les crêpes à la poêle puis détailler en rectangle pour réaliser les tubes de mousse.
- Réserver une partie des crêpes pour réaliser les cercles séchés.

Mousse aux agrumes

- Chauffer le jus d'orange réduit avec le jus de citron et le sucre. Ajouter la gélatine ramollie puis refroidir. Ajouter la crème montée puis rouler en tube dans du papier film. Une fois la mousse prise, rouler avec le rectangle de crêpe.

Sauce orange

- Mélanger tous les ingrédients ensemble puis lustrer les crêpes avec au moment de l'envoie.

Sorbet orange sanguine

- Réaliser un sirop puis verser sur la purée d'orange sanguine et le jus de citron. Mouler en bol Paco puis réserver en cellule de refroidissement négative.
- Pacosser au moment du service.

Décor

- Détailler en segment les oranges et réserver pour poser sur l'assiette.