



ENTREMETS FRAÎCHEUR A L'ORANGE



Facile

Préparation: 25 mn

Cuisson: 5 mn

Repos: 3 heures minimum ou même 24 heures

Pour 6 personnes:

150 g de fromage blanc à 0% (faisselle bien égouttée)

30 g de sucre de canne

2 feuilles de gélatine ramollie dans l'eau froide

15 cl de crème liquide entière

2 étoiles de badiane

4 oranges pelées à vif (pour utiliser les suprêmes)

Le jus de 5 oranges (3+2)

100 de sucre

5 cl d'eau

6 tranches d'oranges confites (maison) ou Miamstramgram comme moi

6 quenelles de sorbet à l'orange maison ou tout fait

Les suprêmes d'orange

Faire bouillir l'eau et le sucre et dès que l'ébullition est atteinte, verser le sirop sur les tranches d'orange. laisser "infuser" jusqu'au refroidissement complet puis égoutter dans une passoire au dessus d'une casserole.

L'entremets:

Mélanger le sucre et le fromage blanc de façon à faire fondre le sucre au maximum. Chauffer doucement le mélange en le remuant au fouet et dès qu'il est chaud, ajouter la gélatine. Dès que la gélatine est fondue, couper le feu et réserver à température ambiante.

Au batteur, monter la crème en chantilly assez ferme et l'incorporer à l'appareil précédent.

Ajouter le jus d'orange et les suprêmes égouttés et verser dans des empreintes en silicone. Réserver au froid au moins 3 heures.

Le sirop:

Dans la casserole qui a servi à récupérer le sirop des suprêmes, ajouter le jus des 2 oranges restantes et porter à ébullition pour obtenir un sirop un peu épais de couleur blonde. Laisser refroidir.

Finition:

Dans le fond d'une coupelle, déposer une quenelle de sorbet. L'aplatir légèrement avec le dos d'une cuillère pour déposer l'entremets dessus Arroser d'un peu de sirop et décorer de quartiers d'orange confite et éventuellement d'une étoile de badiane. Servir tout de suite à cause du sorbet.