



MARMELADE D'ORANGES, FLEURS DE JASMIN ET MOUSSE ONCTUEUSE AU CHOCOLAT.

Vivres

Pour 4 personnes

Marmelade d'oranges

- 8 oranges bio (ou non traitées après récolte)
- 500 g de sucre

Mousse tiède au chocolat

- 150 g de chocolat noir à 75% de cacao
- 110 g de crème fraîche
- 140 g de blancs d'œuf, (soit 4 blancs)
- une demi cuillère à café de poudre Equinoxiale

Mousse tiède au jasmin

- 50 cl de lait
- 1/2 cuillerée à café d'eau de rose
- 1/2 cuillerée à café de fleur d'oranger
- 1/4 cuillerée à café d'extrait de jasmin
- 20 g de sucre
- 3 g d'agar/agar

PREPARATION

Marmelade d'oranges

Inciser cinq oranges, les plonger dans une casserole d'eau froide pour les blanchir (porter à ébullition). Renouveler l'opération trois fois. Plonger à nouveau les oranges dans un bain d'eau froide juste à hauteur. Ajouter le sucre et cuire à feu doux pendant trois heures et demie. Egoutter les oranges cuites, garder le jus de cuisson, mixer et ajouter à la marmelade la dernière orange crue. Mixer à nouveau et passer au tamis. Peler à vif deux oranges et les couper en segments.

Mousse au chocolat

Chauffer la crème avec la poudre Equinoxiale et la verser sur le chocolat préalablement haché. Bien tourner à la cuillère jusqu'à ce que le mélange devienne lisse.

Battre les œufs à l'aide d'un fouet ; les faire juste mousser, ne pas les monter en neige. Les incorporer à la ganache et bien mélanger. Verser le tout dans un siphon à chantilly, ajouter une cartouche de gaz. Bien mélanger et réserver.

Mousse au jasmin

Faire bouillir le lait avec les parfums et le sucre. Laisser infuser une trentaine de minutes.

Passer au chinois étamine, ajouter l'agar-agar et faire bouillir.

Laisser le lait à température ambiante, tout en remuant jusqu'à ce qu'il devienne onctueux. Verser le mélange dans un siphon à chantilly, ajouter une cartouche de gaz. Bien mélanger et réserver.

REALISATION :

Réchauffer au bain-marie les siphons de mousse au chocolat et jasmin.

Au moment du dressage, déposer au fond d'un bol deux cuillères à soupe de marmelade d'oranges et verser la mousse tiède au chocolat.

Dans un deuxième bol, déposer au fond des segments d'oranges et verser la mousse tiède au jasmin.