

CREMEUX A L'ORANGE SANGUINE

Pour 8-10 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Repos : 1 nuit



Ingrédients

200 g de biscuits sablés type galettes bretonnes
100 g de beurre
3 oranges sanguines
1/2 citron
150 g de sucre
15 petits suisses (900 g)
4 feuilles de gélatine (8 g)

Faites fondre le beurre. Mixez finement les biscuits sablés, ajoutez le beurre et le zeste râpé d'1 orange. Tassez cette préparation dans le fond d'un moule à fond amovible rond ou rectangulaire et placez au réfrigérateur.

Mettez les feuilles de gélatine à tremper dans un grand bol d'eau froide.

Versez le sucre dans un saladier, ajoutez le zeste râpé des 2 oranges restantes et malaxez à l'aide d'une cuillère pour bien imprégner le sucre de l'essence des zestes. Ajoutez les petits suisses et mélangez soigneusement.

Pressez les 3 oranges et le demi-citron, versez le jus obtenu (environ 150 ml) dans une casserole et faites-le chauffer doucement. Dès qu'il fume, mais sans être à l'ébullition, sortez la casserole du feu, ajoutez les feuilles de gélatine bien pressées entre vos doigts et mélangez pour les faire fondre. Laissez légèrement tiédir puis versez sur les petits suisses, fouettez délicatement pour homogénéiser le mélange et versez sur le fond de pâte. Placez au réfrigérateur et laissez prendre 1 nuit.

Astuce : au moment de servir, découpez des oranges sanguines en fines rondelles pour décorer les parts de crèmeux. L'orange sanguine est très saisonnière, on n'en trouve qu'en janvier et février, donc c'est le moment d'en profiter ! A défaut, vous pouvez réaliser cette recette avec des oranges à jus classiques.

Recette et stylisme : Annelise Chardon
Crédit photo : Julie Mechali / Cniel