

Bavarois à l'orange et carpaccio de kiwis au coulis d'orange

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour les bavarois :

25 cl de crème liquide entière

10 cl de jus d'orange

Les zestes des oranges

3 feuilles de gélatine

20 g de maïzena

2 c à s de Cointreau

80 g de sucre en poudre

3 jaunes d'oeufs

15 cl de lait

Pour l'accompagnement :

4 kiwis

des feuilles de menthe fraîche

40 cl de jus d'orange

50 g de sucre

Préparer les bavarois :

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Faire chauffer le lait.

Râper le zeste des oranges dont vous aurez pris le jus (10 cl).

Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à blanchiment et ajouter la maïzena. Délayer ce mélange avec un peu de lait bouillant en remuant, verser le reste du lait et remettre dans la casserole. Faire épaisir sur feu moyen, sans arrêter de remuer, jusqu'à l'ébullition.

Transvaser la crème dans un saladier et ajouter la gélatine égouttée, le Cointreau, le jus d'orange et les zestes. Refroidir en remuant de temps en temps.

Fouetter la crème liquide en chantilly et l'ajouter en deux fois au mélange, le premier tiers pour détendre l'ensemble et les 2/3 restants en mélangeant avec délicatesse.

Mettre dans des cercles de 8 cm de diamètre, posés sur un plateau recouvert de papier film, pour vous aider, par la suite, à démouler les bavarois et mettre au frais 3 h minimum.

Pour l'accompagnement :

Préparer le coulis d'orange en faisant réduire de moitié le jus d'orange avec le sucre.

Eplucher les kiwis et les couper en tranches fines.

Ciseler les feuilles de menthe et faire des filaments de zestes d'orange.

Au moment du service, démouler les bavarois au centre des assiettes en chauffant le tour des cercles de métal avec un sèche-cheveux. Entourer les bavarois de tranches de kiwis, mettre du coulis d'orange, répartir la menthe ciselée et les filaments de zeste d'orange.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>