



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 55mn

ALAMBRA

INGREDIENTS:

Mousse orange:

200 g de jus d'orange
50 g de crème liquide
2 zestes d'orange
4 jaunes d'œufs
40 g de sucre semoule
20 g de farine
1 sachet de gélatine (6 g)
ou 3 feuilles de gélatine
250 g de crème liquide
2 blancs d'œufs
75 g de sucre semoule

Mousse chocolat:

200 g de chocolat noir
70 g de lait
350 g de crème liquide

Sirop orange:

25 cl de jus d'oranges
250 g de sucre semoule

METHODE :

Une touche d'exotisme au beau milieu d'un univers chocolaté ! Rien de plus que l'Alambra !
Une magnifique offrande pour tous les amoureux des petits plaisirs sucrés !

Le biscuit « Joconde » contenu dans l'Alambra doit être fait à l'avance afin qu'il soit totalement refroidi lors de son utilisation. Il vous faut avoir au final, deux feuilles de biscuit de 25 cm de côté.

Mousse à l'orange :

Versez le jus d'orange dans une casserole, et ajoutez la crème liquide (50 g) et les zestes d'orange. Portez à ébullition.

Pendant ce temps, clarifiez les œufs afin de récupérer les jaunes, ajoutez leur le sucre semoule (40 g), puis mélangez énergiquement le tout avec un fouet pour blanchir la préparation.

Ajoutez la farine et mélangez en évitant la formation de grumeaux.

Versez le jus d'orange bouillant dessus sans cesser de remuer, puis transvasez le tout dans la casserole et poursuivez la cuisson comme pour une crème pâtissière.

Hors du feu, ajoutez la gélatine préparée suivant les indications fournies sur le paquet, puis mélangez-le tout énergiquement à l'aide d'un fouet.

Débarassez dans un récipient, et laissez refroidir.

Montez la crème liquide en crème Chantilly à l'aide d'un batteur électrique, puis mettez-la au réfrigérateur pendant que vous allez vous occuper des blancs d'œufs.

Montez les blancs en neige à l'aide du batteur électrique, et meringuez ces blancs en neige avec les 75 g de sucre semoule (voir « Meringue Française »).



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

Incorporez délicatement les blancs meringués à la Chantilly, puis dans un dernier temps, incorporez délicatement le mélange Chantilly – Meringue à la crème à l'orange.

Mousse Chocolat :

Versez le lait dans une casserole et faites le chauffer jusqu'à ébullition. Préparez le chocolat en le faisant fondre au micro ondes, puis ajoutez le lait bouillant, selon le même principe qu'une ganache. Mélangez le tout à l'aide d'un fouet. Laissez tiédir à température ambiante.

Montez la crème liquide en Chantilly à l'aide d'un batteur électrique, puis incorporez-la délicatement au fouet, dans la ganache à peine tiède.

Sirop :

Mélangez le sucre et le jus d'orange dans une casserole, et portez le tout à ébullition sur un feu moyen.

Montage :

Déposez une première feuille de biscuit « Joconde » sur une plaque plate pouvant rentrer dans le réfrigérateur (comme une plaque de four retournée par exemple). Imbibez-la de sirop à l'orange à l'aide d'un pinceau souple.

Étalez une épaisseur de mousse chocolat assez régulière sur ce biscuit, à l'aide d'une palette de taille moyenne, puis recouvrez d'une seconde feuille de biscuit que vous imbibe avec le sirop. À l'aide d'une grille de four, exercez une légère pression sur la couche de biscuit, afin d'avoir un ensemble parfaitement droit.

Ensuite, étalez une couche de mousse à l'orange sur une épaisseur de 2 cm environ, en prenant soin d'avoir un résultat final le plus droit possible. Mettez l'Alambra au réfrigérateur pendant 3 ou 4 heures, puis passez ce délai, coupez à l'aide d'un grand couteau chacun des côtés sur une petite épaisseur, afin qu'ils soient parfaitement droits.

Un décor de fruits à base de rondelles d'orange assez fines s'impose ! Il vous suffit de les recourber légèrement, et de les placer sur l'Alambra avec quelques grappes de groseilles. Quelques feuilles de menthe fraîche ou d'ananas, et votre décor sera des plus réussis.

Ce subtil mélange d'orange et de chocolat est un véritable plaisir pour les gourmands ! Les compliments seront à la hauteur de vos attentes !