La Truelle du terroir

Cyril Freudiger

Hôtel de Ville
Rue de l'Hôtel de Ville 29, 1627
Vaulruz

HOTEL DE VILLE
Rue de l'Hôtel de Ville 29
1627 Vaulruz
Tél. 026 411 29 91

Dessert

10 personen

03 h 00 min

Moyen

INGRÉDIENTS

Biscuit moelleux Caméline
180gr Sucre
3 Oeufs
1 zeste citron vert
120gr farine
3gr poudre à lever
60gr noisette moulue
10gr poudre de tourteau caméline
30gr lait
170gr beurre fondu
10gr huile caméline
2 zestes d'orange

Billes de courges
1kg courge

PRÉPARATION

Biscuit moelleux caméline :
Monter les œufs et le sucre pendant 10min, ajouter la farine et la poudre à lever tamisée, la poudre de noisette le tourteau puis les autres ingrédients délicatement.
Cuire env.15min à 150°c

Billes courges :
Peler la courge et faire des billes avec une cuillère parisienne réserver le reste, faire cuire le sucre jusqu' à l'obtention d'un caramel puis ajouter le jus d'orange, le zeste, les billes de courges et laisser compoter.
A la fin ajouter l'huile de caméline.

Mousse courge orange caméline :
Cuire la courge avec 300gr de crème, puis ajouter le sucre, les zestes, la caméline.
Mixer le tout et ajouter le reste de la crème.
Verser dans un siphon gazer 1x.

Crumble chocolat :
Mélanger tous les ingrédients sauf le chocolat fondu afin d'avoir une pâte homogène et l'incorporer à la fin.
Ensuite laisser reposer au frigo et râper la pâte sur une plaque et cuire à 160°c pendant env. 8min

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

300gr jus d'orange
10 gr huile caméline
60 g

Mousse courge, orange, caméline
Courges restantes
2 zestes d'oranges
200gr sucre
700gr crème
20gr huile caméline

Crumble chocolat
50gr sucre
125gr beurre
150gr farine
10gr cacao
70gr chocolat fondu

Dressage :
Déposer au fond d'une truelle un morceau de biscuit moelleux et ensuite l'imbiber avec le jus de cuisson des billes de courges.
Ajouter la mousse courge, orange, caméline et recouvrir de crumble chocolat pour finir poser sur le dessus les billes de courges confites.

Pour compléter la décoration vous pouvez ajouter de la glace vanille ou caméline et quelques feuilles d'oxalis.

Bonne dégustation !