

# Accord agrumes - chocolat fumé et paprika



## Adeline Gummy

Café de la Fonderie  
Route de la Fonderie 11  
1700 Fribourg



## INGRÉDIENTS

### Sorbet

500 g d'eau  
65 g de sucre inverti  
65 g de sucre  
225 g de chocolat 70%  
7 g de paprika

### Confiture d'orange

500 g d'orange coupées en 8  
1,250 l d'eau  
0,5 l d'eau  
1 cs de sucre

### Mousse au chocolat fumé

120 g de crème  
100 g de chocolat 70%  
75 g de sucre  
35 g d'eau  
100 g de jaunes d'oeuf  
120 g de crème chantilly

## PRÉPARATION

### Pour le sorbet

- 1/ Cuire l'eau, le sucre et le sucre inverti.
- 2/ Ajouter le chocolat et le paprika
- 3/ Mettre à la sorbetière

### Pour la confiture d'oranges

- 1/ Zester les oranges et retirer les suprêmes
- 2/ Cuire 3x dans un bain d'eau bouillante les zestes d'oranges.
- 3/ Cuire les suprêmes avec le sucre.
- 4/ Mixer finement le tout au thermomix.

### Pour la mousse au chocolat

- 1/ Réaliser une ganache avec la crème et le chocolat 70%, la fumer au bois de cerisier.
- 2/ Cuire un sirop avec 75 g de sucre et 35 g d'eau.
- 3/ Battre les jaunes d'oeuf, ajouter le sirop cuit à 110°C.
- 4/ Refroidire à 60°C, ajouter la ganache puis la chantilly. Réserver au frais.

**Bonne dégustation !**