



## 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

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 !