CRÈME GLACÉE À LA FLEUR D'ORANGER ET DÉLICES D'AGRUMES *

Pour ceux qui ne le saurait pas, j'habite en Haute Savoie, donc nous l'hiver c'est raclettes, fondues, croziflettes, et tartiflettes à Gogo ! **#lefromagecestlavie !**

Mais c'est toujours difficile de savoir quel dessert préparer après un repas aussi copieux !

Alors pour mon repas d'hier, j'ai troqué mes habituelles pâtisseries et gâteaux (à la grande surprise de mes invités), pour une salade d'agrumes (orange, mandarine et pamplemousse) et une glace maison à la fleur d'oranger ! Frais et léger ! Idéal après avoir mangé nos spécialités du coin !

Voici donc la formule magique pour 5 personnes

Pour la crème glacée à la fleur d"oranger

*** 400 de lait entier**

*** 200 de crème liquide**

*** 100 g de sucre (ou 70 g de sucre + 60 g de sirop de glucose)**

*** 4 jaunes d'œuf**

*** 80 g d'eau de fleur d'oranger**

Dans une casserole, fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que les grains de sucre disparaissent. La préparation aura alors blanchie.

Tout en continuant à fouetter, ajouter le lait puis la crème.

Faire chauffer sur feu moyen sans cesser de remuer et stopper la cuisson dès que les premières bulles d'ébullition apparaissent. Verser dans un autre contenant.

Ajouter l'eau de fleur d'oranger et mixer.

Filmer au contact et réserver une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, turbiner.

Pour le délice d'agrumes

*** 2 pamplemousses**

*** 4 oranges**

*** 4 mandarines**

Réaliser des suprêmes d'agrumes (voir la vidéo ci dessous pour connaître la technique).

J'ai donc pour le montage, mis mes suprêmes d'agrumes dans mes ramequins individuels, avec une boule de glace au milieu (servie à la toute dernière minute) et quelques pistaches concassées sur le dessous.

Un délice !