

L'entremet :



*La douceur de l'orange et l'amertume du chocolat se mélangent pour ne faire plus qu'un, le ...*

## *Caprice* Chocolat orange

*Stéphanie Nicolet  
Canton de Fribourg*

## *Recettes :*

### *Masse à languette aux amandes*

Blancs d'œufs	200g
Sucre	200g
Amandes râpées	150 g
Farine	20g

Mousser les blancs d'œufs avec le sucre, lorsque les blancs sont bien moussés  
Incorporer les amandes râpées et la farine.

Disposer la masse sur les fonds « sil-pat ».

Avant la cuisson parsemer les fonds d'amande grillée.

Les cuire à 180°C pendant 10-15min, soupirail ouvert.

### *Génoise chocolat*

Œufs	1000g	mousser avec le sucre
Sucre	600g	
Essence citron	10g	
Farine fleur	450g	
Fécule	100g	
Cacao en poudre	50g	

Dès que le sucre et les oeufs sont bien moussés, ajouter petit à petit  
La farine, féculé et cacao.

Durée de la cuisson : 25min à 190°C soupirail ouvert.

### *Mousse chocolat*

Couverture vanille	170g
Beurre	1 noix
Œufs	6
Sucre	60g

Ajouter le beurre à la couverture vanille.

Ajouter le jaune d'œuf dans la couverture + la moitié du sucre.

Monter les blancs avec le sucre et ajouter les blancs petits à petits dans le mélange.

### *Mousse orange*

Oranges	3, 25cl
Œufs	4
Crème fouetté	150g
Sucre	100g
Gélatine	5
Cointreau	40g

Presser les oranges, chauffer un tiers du jus ensuite y ajouter la gélatine, ajouter le jus restant.

Fouetter les jaunes avec le sucre, delayer avec le jus d'orange reffroidi.

Monter la moitié des blancs avec une pincée de sel, incorporé à la préparation et ajouter la crème fouettée.

### *Coulis orange*

Oranges	3
Gélatine	2
Sucre	50g
Orange	1

Porter le sucre et le jus à ébullition. Retirer du feu et ajouter la gélatine.

Ajouter le morceau d'orange et laisser refroidir.

### *Glaçage chocolat*

Crème	100g
Lait	100g
Eau	100g
Sucre	20g
Couverture vanille	

Porter la crème, le lait, l'eau et le sucre à ébullition.

Ensuite verser le mélange dans la couverture vanille.

