



Le Foliorange

Ingrédients pour 7 personnes :

- 260g de chocolat pâtissier
- 3 œufs
- 3 sachets de sucre vanillé
- 1 pincée de sel fin
- 250g de miel
- 250g de farine
- 100g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café d'anis vert
- 1 cuillerée à café de muscade râpée
- 1 cuillère de cannelle en poudre
- 1 cuillère de gingembre en poudre
- 1 cuillère de quatre épices
- 10cl de lait
- 400g de Pistoles chocolat au lait

Coût :

- 13.01 € pour 7 dômes

Réalisation :

Pain d'épices :

Faire chauffer 250g de miel à la casserole ou au micro-onde, puis verser-le bien chaud dans un saladier sur 250g de farine, mélangée à 1 paquet de levure chimique, les 2 sucres (1 sachet de sucre vanillé et 100g sucre en poudre) et 1 cuillère à café de chaque épice (anis vert, muscade râpée, cannelle, gingembre).

En remuant cette préparation avec une cuillère en bois, incorporer petit à petit 2 œufs, puis un peu de lait juste tiède pour amalgamer le tout.

Préchauffer le four à thermostat 5/6 (160°C).

Verser la préparation sur une plaque en silicone ou sur du papier de cuisson.

Enfourner et laisser cuire pendant 25 à 30 minutes.

Démouler le pain d'épice lorsqu'il a totalement refroidi.

Découper le pain d'épices avec un emporte-pièce rond. Faire 7 petits ronds.





Le Foliorange

... suite

Mousse au chocolat :

Faire fondre le chocolat pâtissier en morceaux avec 2 cuillères d'eau à feu doux en remuant.

Mettre le chocolat fondu dans un saladier, ajouter progressivement les 6 jaunes d'œufs en tournant très vite, puis les 2 sachets de sucre vanillé.

Incorporer les blancs d'œufs battus en neige ferme avec une pincée de sel fin.

Mettre au frais 4 ou 5h au réfrigérateur, avant le service.

Dôme :

Faire fondre et tempérer le chocolat au lait (pistoles) avant de le verser dans les moules en forme de dôme. Retirer le surplus de chocolat.

Faire 7 dômes.

Laisser refroidir au frigo pendant 20/30mn puis les démouler.

Montage :

Dans le dôme retourné, placer en étage : en premier la mousse au chocolat puis le pain d'épices préalablement enduit de marmelade à l'orange.

Retourner délicatement et disposer sur un plat

Bonne dégustation

Les oranges

