

QUENELLES, *suprêmes d'agrumes et noisettes caramélisées*



Dessert



Quenelles &
Soufflés



Nb. portions

4 À 6



Préparation

25 MIN



Cuisson

25 MIN



INGRÉDIENTS

- 4 quenelles Nature au beurre de Bresse AOP - Saint Jean
- 2 oranges
- 25cl de jus d'orange
- 150g de sucre
- 20g de beurre
- Un filet de miel
- 45g de noisettes émondées & torréfiées
- 22g de sucre semoule
- 9g d'eau
- 1g de fleur de sel

RECETTE

PRÉPARATION

- Faire chauffer l'eau et le sucre à 115°C dans une petite casserole (vérifier à l'aide d'un thermomètre), ajouter les noisettes puis la fleur de sel. Faire cuire les noisettes jusqu'à caramélisation, puis les déposer sur une plaque et les laisser refroidir.
- Prélever les suprêmes d'orange à l'aide d'un couteau. Réserver.
- Mélanger 25cl de jus de d'orange (sans pulpe) avec 150g de sucre fin. Faire chauffer à feu doux.
- Pendant ce temps découper des lamelles de quenelles (environ 1,5cm). Les pocher dans le sirop pendant 5 minutes. Egoutter.
- Déposer dans une poêle 20g de beurre et un filet de miel, laisser chauffer à feu moyen quelques secondes puis ajouter les lamelles de quenelles. Laisser cuire 4 minutes de chaque face jusqu'à belle coloration. Déposer une louche de sirop si vos quenelles dessèchent trop rapidement.
- Déposer quelques lamelles de quenelles dans l'assiette, ajouter des segments d'orange, puis finir par quelques noisettes caramélisées.