



CHAMONIX ORANGE À LA MANIÈRE D'ANNE SOPHIE PIC



Le biscuit : 2 œufs, 2 jaunes, 90 g de poudre d'amandes, 90g de sucre en poudre, 8g de miel, 8 g de maïzena, 1/2 gousse de vanille, 1/2 zeste d'orange, 1/2 zeste de citron.

La marmelade d'oranges : 2 oranges, 50g de sucre, 100g de pâte d'amandes, 1cc de Grand Marnier

L'enrobage en chocolat : 200g de chocolat noir, 20g d'huile de pépins de raisins, 50g de cornflakes ou de gavottes

Le biscuit : fouettez au robot tous les ingrédients sauf les zestes pendant 10 min. Ajoutez les zestes. Versez dans un moule sur une épaisseur de 1cm, et faites cuire à 180° 8 à 10 min.

Découpez des cercles de 5/6cm à l'emporte pièce.

La marmelade : Zestez les oranges et blanchissez 3 fois ces zestes à l'eau bouillante pour enlever l'amertume. Plongez les dans de l'eau glacée, séchez-les soigneusement. Taillez -les en fine julienne et mélangez-les avec le sucre et le jus des oranges. Laissez cuire à feu doux 30 minutes. Quand la marmelade est froide incorporez -la à la pâte d'amandes et ajoutez le Grand Marnier ou 1cc de jus d'orange. Tartinez cette marmelade sur les ronds de biscuits et bloquez au froid au minimum 2 heures.

La finition : Faites fondre le chocolat au bain-marie, ajoutez l'huile de pépins de raisins, et les gavottes ou cornflakes concassés. Sortez les biscuits de congélateur. Enrobez-les de chocolat croustillant et réservez-les au réfrigérateur 30 minutes. Servez les tels quels bien frais ou accompagnés d'un sorbet à l'orange.

