



## DESSERT ORANGE MELON GRAND MARNIER ESPUMA AU CALISSON



**Le sablé breton à l'orange** : 200g de beurre pommade, 175g de sucre en poudre, 4 jaunes d'œufs, 3g de fleur de sel, 250g de farine T55, 15g de levure chimique.

Mélangez tous les ingrédients dans l'ordre indiqué, abaissez finement la pâte obtenue entre 2 feuilles guitare, bloquez au froid une heure ou plus. Détaillez de fins triangles et faites les cuire à 200° pendant 11/12 min.

**Les billes de melon** : 1 gros melon, 75g de sucre, 20g de miel, le zeste d'une orange, QS de Grand Marnier.

A l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, réalisez des billes de melon. Faites un caramel blond avec le sucre, le miel et les zestes d'orange. Ajoutez-y les billes de melon et faites-les revenir pendant 2 min environ. Déglacez au Grand Marnier, réservez au réfrigérateur.

**Le jus orange melon Grand Marnier** : 500g de jus d'orange, 500g de pulpe de melon fraîche, 80 de sucre semoule, 5g de pectine NH, QS de Grand Marnier et de colorant jaune.

Mélangez le sucre et la pectine NH. Portez à ébullition le jus d'orange et la pulpe de melon ajoutez-y le mélange sucre pectine. Mixez et chinoisez, colorez si c'est votre choix et ajoutez le Grand Marnier. Réservez au réfrigérateur.

**L'espuma « Calissons d'Aix »** : 250g de lait, 125g de pâte d'amandes blanche 55% de fruits, 75g de beurre, 20g de fleur d'oranger, 3 gouttes d'essence d'orange amère, le zeste râpé d'une orange, 4 jaunes d'œufs, 60g de sucre, 125g de crème.

Portez à ébullition le lait, la pâte d'amande, le beurre et le zeste d'orange. Ajoutez l'essence d'amande et la fleur d'oranger. Versez sur les jaunes légèrement blanchis avec le sucre et faites cuire le tout à 82° comme une crème anglaise. Mixez, laissez refroidir,

ajoutez la crème, passez au chinois et versez dans un siphon en le remplissant au 3/4. Gazez 2 fois et réservez au froid.

**Les tuiles miel orange** : 25g de sucre, 25g de miel, 40g de beurre, QS de jus d'orange, 20g de farine T55.

Mélangez intimement le sucre et le beurre pommade, ajoutez le miel, mélangez à nouveau, ajoutez la farine puis le jus d'orange. Réservez au froid. A l'aide d'un chablon dressez les tuiles sur un Silpat ou à défaut sur une plaque Téfal. Faites cuire environ 6 min à 180°. Donnez la forme désirée dès la sortie du four pendant que la tuile est encore souple en l'enroulant autour d'un gros crayon ou équivalent. Réservez dans une boîte hermétique au réfrigérateur pour éviter le ramollissement.

**La finition** : Au fond du contenant de votre choix déposez 2 ou 3 boules de melon confites, recouvrez avec le jus orange melon, ajoutez l'espuma, une tuile, un sablé, un peu de poudre d'or en décor et éventuellement des fleurs de jasmin.

La cuisine de Mercotte©2009  
[mercotte@free.fr](mailto:mercotte@free.fr)  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)