

MASCARPONE BRÛLÉ À L'ORANGE




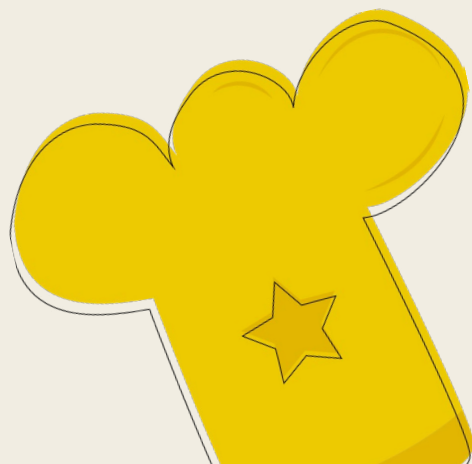
Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

- 500 G** de [mascarpone](#)
- 200 ML** de lait entier
- 100 G** de sucre
- 1** gousse de vanille
- 4** œufs
- 3** oranges
- Quelques gouttes de fleur d'oranger
- 250 G** de cassonade
(pour le dressage)

RÉALISATION

- 1.** Couper les oranges en deux et les presser au pressoir en prenant soin de ne pas déformer la peau. Réserver le jus.
- 2.** Vider délicatement les peaux d'orange de la chair restante, à l'aide d'une cuillère parisienne. Réserver les peaux d'oranges évidées.
- 3.** Presser la chair des oranges au-dessus d'une petite casserole, pour extraire tout le jus qu'elle contient. Ajouter le jus d'orange obtenu au pressoir et laisser réduire à petit bouillon jusqu'à l'obtention d'un liquide sirupeux.
- 4.** Parallèlement, préparer l'appareil à mascarpone brûlé. Faire chauffer le lait dans une casserole à feu doux. Ajouter le mascarpone, les graines de gousse de vanille et les peaux de vanille évidées. Ajouter le sucre et mélanger jusqu'à l'obtention d'une crème lisse. Le mascarpone doit fondre dans le lait mais ne doit pas bouillir. Couper le feu et laisser refroidir.
- 5.** Verser la cassonade dans le fond d'un plat de présentation allant au four. Disposer les peaux d'orange dessus, bien à plat.
- 6.** Batre deux œufs entiers et deux jaunes d'œufs et les ajouter au mélange de mascarpone et de lait légèrement refroidi. Ajouter le jus d'orange réduit en sirop ainsi que quelques gouttes de fleur d'oranger. Mélanger au fouet puis verser l'appareil dans les peaux d'orange évidées.
 **La crème de mascarpone ne doit pas être trop chaude au moment d'y ajouter les œufs pour éviter qu'ils ne cuisent dans la crème.**
- 7.** Enfourner pendant 45 minutes à 100°C, à chaleur tournante.
- 8.** Laisser refroidir pendant une bonne heure après cuisson.
- 9.** Saupoudrer chaque entremet de cassonade et la faire caraméliser au chalumeau. Servir aussitôt.



CLUB
CASA ZANONI